PATES A LA CREME FRAICHE

Proportions pour 6 personne: 600 g de pâtes, 100 g de beurre, 50 cl de crème fraîche, 100 g de parmesan râpé, quelques lamelles de jambon, 1 petit oignon, sel, poivre.

Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une casserole, avec l'oignon émincé et les lamelles de jambon. Laisser dorer. Ajouter la crème fraîche, mélanger, saler, poivrer et incorporer le parmesan. Remuer jusqu'à parfaite onctuosité et verser cette sauce dans un plat creux sur les pâtes égouttées. Servir immédiatement.

PATES A L'AIL ET A L'HUILE

Pour 6 personnes: 600 g de pâtes, 15 cl d'huile, 6 gousses d'ail, 1/2 botte de persil, piments, sel, poivre.

Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps peler et écraser les gousses d'ail. Hacher le persil équeuté. Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faire revenir l'ail, le persil et les piments. Saler, poivrer. Ajouter les pâtes égouttées et bien remuer le tout. Servir Immédiatement. Ce plat se mange très chaud.

PATES A LA NOIX DE MUSCADE

Faites cuire 400 g de pâtes courtes (macaroni ou papillons) à l'eau bouillante salée, en les gardant un peu fermes. Pendant ce temps, faites fondre 100 g de beurre dans une petite casserole, hors du feu, joignez 1 c à café rase de noix muscade râpée et 50 g de parmesan râpé. Mouillez de 1/2 verre de lait bouillant, faites cuire sur feu vif pendant quelques minutes en remuant et versez immédiatement sur les pâtes égouttées. Accompagnez de fromage.

PATES A LA SAUCE ENRAGEE

Pour 6 personnes 500 g de pâtes, 150 g de poitrine fumée, 3 filets d'anchois à l'huile, 3 cuillères d'huile d'olive, 3 petits piments rouges séchés, 500 g de tomates pelées, sel, poivre.

Faire rissoler la poitrine coupée en lardons, 10 mn dans l'huile d'olive avec les filets d'anchois, les gousses d'ail écrasées et les petits piments émincés. Ajouter les tomates coupées en morceaux. Faire mijoter à feu vif, saler, poivrer. Entre temps, faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Verser les pâtes égouttées dans un plat chaud. Ajouter la sauce, remuer et servir brûlant.

PATES A LA SICILIENNE

Faites revenir à l'huile 2 gousses d'ail entières et 1/2 piment enragé; retirez-les et mettez à leur place 6 tomates pelées et concassées, 2 aubergines et 2 poivrons grillés en dés. Joignez une poignée d'olives hachées, 1 c à soupe de câpres, 3 filets d'anchois dessalés et hachés. Laissez cuire 10 mn en ajoutant si nécessaire un peu d'eau. Joignez 1 c à soupe de feuilles de basilic. Faites cuire 400 g de spaghetti à l'eau bouillante salée, égouttez-les encore fermes et servez-les avec la sauce préparée.

PATES A LA VIANDE

Faire revenir dans une poêle, à l'huile d'olive de l'ail et du persil haché, ajouter des tomates concassées mais non épluchées, sel, poivre. Cuire à découvert pour sécher un peu les tomates. Dans une autre poêle faire revenir de l'oignon haché, du persil haché, ajouter de la viande en dés, et des lardons, bien sauter le tout, pour que la viande dore un peu. Ajouter alors des champignons. Cuire pour fondre les champignons. Ajouter cette préparation aux tomates et cuire. Cuire des macaronis, les ajouter dans la sauce pour quelques minutes. Ajouter du parmesan et du persil haché, mélanger, servir.

PATES A L'ITALIENNE

La qualité des pâtes elles-mêmes entre évidemment en ligne de compte. Toutefois, voici comment procéder. Faites-les cuire dans une grande quantité d'eau salée (conformez-vous au temps de cuisson indiqué sur le paquet mais goûtez souvent car elles doivent rester un peu fermes). Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les aussitôt. Réservez au fond de votre casserole la valeur d'une bonne louche d'eau de cuisson, dans laquelle vous battrez au fouet un gros morceau de beurre. Salez, poivrez. Lorsque le mélange est bien homogène remettez les pâtes et tournez. En cinq minutes, le beurre et l'eau seront absorbés et vos pâtes auront alors un merveilleux goût de beurre, sans paraître grasses.

PATES AU FENOUIL

Pour 4 personnes: 300 g de pâtes, 3 c à café d'huile ou 80 g de beurre, 2 bulbes de fenouil, 32 cerneaux de noix, 1 oeuf.

Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée et liée d'un filet d'huile. Laisser cuire 10 minutes ou plus, selon le goût, sans couvrir. Egoutter en remuant. Pendant la cuisson des pâtes, laver les fenouils et découper en dés. Dans une casserole, faire fondre le beurre ou chauffer l'huile, verser les pâtes et mélanger à la fourchette avec fenouil, cerneaux de noix, et un oeuf battu en omelette pour lier le tout. Servir avec une salade verte ou entourées de cresson.

PATES AU LAIT

Faire cuire les pâtes dans un litre de lait salé au lieu de 2 litres d'eau. On peut supprimer le beurre ou en mettre un petit morceau. Ne pas égoutter.

PATES AUX ARTICHAUTS

Pour 4 personnes: 300 g petits artichauts, 400 g de farine, 1 oeuf, 40 g de gruyère ou parmesan. Pour la sauce: 1 kg de tomates, 6 cl huile, 1 oignon, basilic, sel, poivre.

Cuire les artichauts et les passer en purée. Faire un pâte avec la farine, la purée d'artichauts et l'oeuf, ajoutez encore un peu de farine si nécessaire pour avoir une pâte assez ferme. Laisser reposer 3/4 d'heure. Puis, étaler et couper les pâtes et laisser encore sécher. Faire une sauce sans faire revenir l'oignon. Cuire les pâtes à l'eau salée, verser la sauce et saupoudrer de gruyère.

PATES AUX AUBERGINES

Pelez et coupez en petits morceaux 500 g d'aubergines, faites-les dégorger au sel. Pelez, épépinez et coupez en morceaux 250 g de tomates. Faites revenir aubergines et tomates dans 50 g de beurre et laissez-les cuire en coulis épais. Faites cuire d'autre part 400 g de pâtes (macaronis courts ou papillons) à l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Ajoutez sel, poivre et persil haché au coulis de légumes, mélangez avec les pâtes et servez avec gruyère ou parmesan râpé.

PATES AUX AUBERGINES

Pour 4 personnes: 400 g de spaghetti, 3 aubergines, 7 cl d'huile, ail, sel, poivre.

Couper les aubergines en petits cubes d'1 cm et jeter au fur et à mesure dans une poêle où on aura fait chauffer l'huile avec 2 gousses d'ail. Continuer à mélanger en portant en surfaces les morceaux d'aubergines déjà cuits et en enfonçant les autres. Sans jamais couvrir et sur feu assez vif, dépasser un peu le temps de cuisson normal, afin d'obtenir des aubergines bien rissolées. Entre temps cuire les pâtes, les assaisonner d'un peu d'huile et de beaucoup de poivre. Ajouter les aubergines.

PATES AUX BROCOLIS A LA SICILIENNE

Pour 4 personnes: 1 paquet de brocolis surgelés (à défaut, utilisez du chou-fleur en bouquets surgelés), 400 g de pâtes (macaroni courts ou autres pâtes au choix, 1 dl d'huile, 1 oignon, 100 g de pecorino, parmesan ou gruyère, une poignée de raisins secs et de pignons.

Jetez les brocolis surgelés dans de l'eau bouillante légèrement salée. Egouttez-les encore fermes, divisez-les en petits bouquets si nécessaire et réservez-les. D'autre part, faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, en suivant les indications du paquet. Pendant la cuisson des pâtes, faites revenir 1 oignon finement haché dans l'huile chaude, en utilisant une grande poêle. Lorsque l'oignon commence à prendre couleur, ajoutez les brocolis et terminez leur cuisson sur feu doux, en remuant à la cuillère en bois, jusqu'à ce qu'ils se réduisent en purée. Joignez alors les pâtes soigneusement égouttées, le fromage coupé en dés, les raisins secs et les pignons. Remuez bien, laissez reposer quelques minutes et servez bien chaud. Vous pouvez, à volonté, ajouter quelques filets d'anchois après avoir fait revenir l'oignon dans l'huile; faites-les fondre doucement avant de joindre les brocolis.

PATES AUX CHAMPIGNONS

Faites revenir au beurre 1 oignon émincé; ajoutez 250 g de champignons de couche, laissez cuire 10 mn. Ajoutez 1 c à soupe rase de farine délayée dans 2 dl de lait; mélangez, laissez cuire 3 mn. Salez, poivrez, joignez 1/2 dl de crème fraîche et 100 g de jambon cuit en lanières. D'autre part, faites cuire à l'eau bouillante salée 200 g de pâtes, égouttez-les, mélangez les rapidement à la sauce. Joignez 1 noix de beurre et 150 g de parmesan râpé.

PATES AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 500 g de pâtes, 400 g de champignons, cèpes, trompettes, girolles... 50 g de beurre, 1 cuillère d'huile d'olive, 2,5 cl de crème fraîche, 10 brins de persil ciselés, 2 gousses d'ail, 50 g de parmesan râpé, sel, poivre.

Laver les champignons. Essuyer et émincer finement pieds et têtes. Faire fondre le beurre avec l'huile d'olive dans une sauteuse, ajouter les champignons. Laisser cuire à feu doux 10 mn environ. Avant la fin de la cuisson, ajouter l'ail haché menu, la crème fraîche et le parmesan. Saler, poivrer. Entre temps, jeter les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter les pâtes et les mettre dans la sauteuse. Mélanger longuement pour que les pâtes s'imprègnent de sauce. Transvaser dans un plat chaud et parsemer de persil avant de servir.

PATES AUX EPINARDS

Pour 4 personnes: 2 paquets d'épinards en branches surgelés, 1 noix de beurre, sel, poivre, noix muscade, thym, laurier, 2 oeufs, 100 g de gruyère râpé, 200 g de pâtes cuites (reste).

Faites dégeler doucement les épinards dans une casserole avec le beurre. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade, de thym et de laurier en poudre. Laissez cuire les légumes pendant quelques minutes une fois dégelés et, hors du feu: ajoutez les oeufs battus et la moitié du fromage râpé. Beurrez un plat allant au four et à la table; disposez dans le fond une couche d'épinards, recouvrez de pâtes, puis du reste d'épinards. Saupoudrez de fromage et faites cuire 25 mn à four chaud. Accompagnez d'une salade verte.

PATES AUX FRUITS DE MER

Pour 6 personnes: 400 g de pâtes, 1 kg de moules, 2 dl de vin blanc sec, 1 citron, 50 g de beurre, 6 noix de coquilles St-Jacques 200 g de crevettes cuites et décortiquées, 100 g de haddock, 200 g de crème fraîche, sel, poivre, une pincée de safran.

Faites chauffer l'eau de cuisson pour les pâtes. Nettoyez les moules, faites-les ouvrir sur feu vif (8 mn environ), décoquillez-les et filtrez le jus de cuisson. Mettez-le dans une casserole avec le vin blanc, le jus de citron et le beurre, ajoutez les noix de coquilles St-Jacques, les crevettes et le haddock coupé en petits morceaux, assaisonnez (sel, poivre, safran), joignez la crème, laissez cuire 5 mn puis mettez les moules dans la sauce. Parallèlement, faites cuire les pâtes (10 mn environ). Egouttez-les et mélangez-les aussitôt avec la préparation. Parsemez de ciboulette à volonté. Servez sans attendre.

PATES AUX GAMBAS, EPINARDS ET SAFRAN

480 g de pâtes, 12 belles gambas, 180 g d'épinards frais en branches, 4 sachets de safran de 125 Mg chacun, 3 dl de fumet de poisson, sel, poivre blanc, 50 g de beurre, 2 cl de cognac, 3 cuillerées d'huile d'arachide, 100 g de tomates fraîches concassées.

Pour la sauce: décortiquer les gambas en gardant les têtes. Les couper en petits morceaux. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire saisir les gambas en même temps que les têtes. Faire flamber avec le cognac. Ajouter le fumet de poisson, les épinards émincés et les tomates concassées. Laisser réduire quelques minutes et retirer du feu. Faire bouillir 3 litres d'eau salée avec le safran. Plonger les pâtes quand l'eau commence à bouillir et laisser cuire al dente environ 8 minutes. Les égoutter. Remettre la poêle avec la sauce sur le feu, ajouter le beurre et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit légèrement épaisse. Incorporer les pâtes bien égouttés et bien mélanger le tout. Enlever les têtes et servir chaud.

PATES AUX QUATRE FROMAGES

300 g de pâtes, 1/2 noix de muscade, 1 c à café d'origan, 100 g de mozzarella, 100 g de fromage de chèvre, 100 g de parmesan râpé, 50 g de gorgonzola doux, 25 g de beurre, sel, poivre.

Faire cuire les pâtes. Dans une sauteuse, à feu doux, faites fondre le beurre puis la mozzarella, le gorgonzola et le fromage de chèvre coupés en dés. Saupoudrez du parmesan râpé, de l'origan et de la muscade râpée, poivrez généreusement et incorporez les pâtes égouttées. Mélangez soigneusement. Servez bien chaud.

PATES AUX SARDINES

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis. Sauce: 300 g de tomates, huile, sel, poivre. 3 anchois, 1 boîte de sardines à l'huile.

Pelez les tomates après les avoir ébouillantées. Faites-les fondre doucement avec un peu d'huile dans une casserole. Salez et poivrez-les. Pilez les anchois dans un mortier avec un peu d'huile, de façon à obtenir une purée. Ajoutez-les aux tomates et passez la sauce à la moulinette. Remettez le coulis dans la casserole et joignez les sardines débarrassées de la queue et des arêtes, et coupées en petits morceaux. Versez la sauce sur les spaghetti cuits "al dente" dans de l'abondante eau salée, égouttés et mélangés à l'huile de la boîte de sardines.

PATES FARCIES

Pour 6 personnes: 500 g de très grosses pâtes. 300 g de hachis de veau, 200 g de jambon ou de restes de viande cuite, 1 bouquet de persil, 1 gousse d'ail, 1 pincée de basilic séché, sel, poivre, 2 c à soupe d'huile d'olive, 1 oeuf. Sauce: 2 c à soupe d'huile, 1 oignon, 1 échalote, 2 grandes boîtes de tomates pelées, 1 feuille de laurier, thym, romarin, sel, poivre. 150 g de gruyère, 50 g de parmesan. Beurre pour le plat.

Préparez la sauce tomate. Hachez l'oignon et l'échalote, et faites-les revenir dans l'huile. Ajoutez le contenu des boîtes de tomates et assaisonnez. Laissez cuire doucement pendant 30 mn et passez. Préparez la farce. Hachez le jambon ou les restes de viande et mélangez-les au hachis de veau. Ajoutez le persil et l'ail, hachés également, et le basilic. Faites revenir le tout dans l'huile, salez, poivrez et laissez refroidir. Faites cuire les pâtes dans beaucoup d'eau bouillante salée et gardez-les encore fermes sous la dent. Egouttez-les et laissez-les refroidir légèrement, pour pouvoir les prendre en main. Remplissez-les chacune d'un peu de farce, c'est très facile si les pâtes sont grosses. Beurrez un plat à gratin et mettez-y une couche de pâtes. Saupoudrez de gruyère et de parmesan râpés et mélangez. Arrosez d'un peu de sauce tomate et continuez à alterner tant qu'il reste des pâtes. Arrosez de la sauce restante et saupoudrez généreusement de fromage. Faites gratiner rapidement et servez bien chaud.

PATES FARCIES

Préparation: 30 mn. Cuisson: 30 mn. Pour 4 personnes: 500 g de très grosses pâtes, 400 g de hachis de veau, 2 gousses d'ail, 1 dl d'huile, un oeuf, 2 oignons, 2 grandes boîtes de tomates pelées, du basilic, de l'origan, 100 g de gruyère râpé ou de parmesan, une noix de beurre, 50 g de mie de pain, 2 c à soupe de lait, du sel, du poivre.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, préparez la farce en mélangeant le hachis avec la mie de pain trempée dans le lait, l'oeuf, l'ail et l'oignon hachés. Assaisonnez et parfumez avec un peu d'origan. Egouttez les pâtes et rafraîchissez-les. Farcissez-les avec le hachis préparé avec une poche à douille. Faites revenir une gousse d'ail et un oignon hachés dans de l'huile. Ajoutez-y les tomates pelées et concassées. Assaisonnez de sel et de poivre et parfumez de basilic et d'origan. Laissez réduire une dizaine de minutes. Mettez les pâtes dans la sauce et prolongez la cuisson quelques minutes. Servez avec du gruyère rapé à part.

PATES FRAICHES

Pour 5 à 6 personnes. Préparation: 20 minutes. 300 g de farine, 1 cuillerée à soupe d'huile, 4 oeufs, 1 cuillerée à café de sel.

Casser trois oeufs, puis le 4 en séparant, pour ce dernier, le blanc du jaune. Mettre la farine sur une planche; faire un puits au milieu; y placer le sel, l'huile, les trois oeufs entiers et le jaune du quatrième. En ajoutant très peu d'eau, une ou deux cuillerées suivant le pouvoir absorbant de la farine et la grosseur des oeufs. Pétrir rapidement pour obtenir une pâte assez ferme. La fraiser à plusieurs reprises en farinant la planche et la paume de la main. Quand la pâte est bien souple et ne colle plus, la couvrir d'un linge et la laisser reposer au frais au moins une heure ou davantage. Diviser la pâte en trois ou quatre boules. Abaisser finement chacune d'elles sur la planche farinée. Saupoudrer de très peu de farine bien étalée. Rouler en boudin et couper de fines bandes ayant de 5 à 6 millimètres de large. Dérouler ces rubans de pâte et les faire sécher, soit à plat, soit sur une ficelle couverte d'un torchon. Laisser ainsi plusieurs heures puis cuire et accommoder comme les nouilles du commerce. La proportion d'oeufs peut être modifiée. On peut en mettre un de plus et n'utiliser que les jaunes ou en mettre moins et un peu plus d'eau. Ces pâtes fraîches cuisent beaucoup plus rapidement que celles du commerce: 5 ou 6 minutes d'ébullition à l'eau salée doivent suffire.

PENNE RIGATE AUX AUBERGINES

Pour 4 personnes: 400 g de Penne Rigate, 500 g de tomates bien mûres, 2 grosses aubergines, 1 gousse d'ail, 1 bouquet de basilic, 80 g de parmesan râpé, 6 cl d'huile d'olive, sel, poivre.

Pelez et épépinez les tomates après les avoir ébouillantées quelques instants. Coupez-les en morceaux et versez-les dans une casserole à fond épais avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et l'ail épluché. Salez, poivrez et laissez mijoter 10 mn à feu doux puis ajoutez le basilic finement ciselé et mettez en attente. Durant la cuisson des tomates, épluchez Les aubergines, coupez-les dans la longueur puis en petits

dés. Faites-les frire dans une poêle avec 2 cuillères d'huile d'olive. A coloration, laissez mijoter encore 5 mn à petit feu en remuant soigneusement une ou deux fois avec une cuillère en bois. En fin de cuisson, ajoutez une partie des aubergines dans la compote de tomates et gardez l'autre partie au chaud pour la décoration finale. Entre-temps versez les Penne Rigate dans 4 litres d'eau salée et bouillante. Remuez les pâtes de temps en temps en maintenant une légère ébullition durant 11 mn. Egouttez-les avant de les mettre dans la casserole contenant la préparation tomates-aubergines. Mélangez doucement le tout, faites le cuire quelques instants sur feu doux et versez le dans un plat préalablement chauffé. Ajoutez le restant d'aubergines pour la décoration. Parsemez de parmesan et de quelques feuilles de basilic.

RAVIOLIS

Pour 5 ou 6 personnes: pâte 400 g de farine, 4 oeufs, sel. Farce: 300 g de viande de boeuf, 20 g de petit salé, 70 g de filet de porc, 50 g de beurre, oignons, céleri, carottes, 70 g de mortadelle, 1 oeuf, 30 g de parmesan râpé, 180 g de gruyère râpé, sel, poivre, noix de

muscade. Faire revenir la viande dans de l'huile, ajouter des oignons émincés faire revenir, mettre du céleri (un peu) des carottes coupées 3 ou 4, 150 g de chou faire suer. Ajouter 1/2 verre de vin blanc et de l'eau. Cuire 2 à 3 heures jusqu'à ce que le boeuf soit cuit. Hacher tout et ajouter le gruyère râpé. Farcir les raviolis.

RAVIOLIS

Faire une pâte à raviolis (farine et oeufs). Dans une poêle, faire revenir au beurre un oignon et du boeuf haché. Epicer fortement. Laisser refroidir. Ajouter deux jaunes d'oeufs et faire des boulettes de la grosseur d'une noix. Envelopper chaque boulette de pâte et pocher les raviolis dans l'eau bouillante salée. Egoutter. Servir avec du beurre fondu.

RAVIOLIS

Faire une pâte à raviolis (farine et oeufs). La farce est faite de boeuf haché cru mêlé à de la graisse de rognon de boeuf et parfumée à la marjolaine.

RAVIOLIS A LA CHINOISE

Préparation 25 min. Attente: 30 min. Cuisson: 20 min. Pour la pâte: 250 g de farine, 1/2 c à café de sel. Pour la farce et la cuisson: 1 poireau, 200 g de filet de porc haché · 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de sauce soja, 1 blanc d'oeuf, 1 c à soupe d'huile de sésame, 5 c à soupe d'huile d'arachide. Pour la sauce: 4 c à soupe de sauce soja, 2 c à soupe de vinaigre, 1 pointe de couteau de pâte de piment, 1 gousse d'ail.

Tamisez la farine avec le sel, creusez un puits au centre et versez-y 15 cl d'eau tiède. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Formez une boule et laissez reposer 30 min. Pendant ce temps, préparez la farce: nettoyez le poireau et éliminez les feuilles vertes et dures. Hachez-le finement. Faites doucement revenir 4 à 5 mn le hachis de poireau dans 2 c d'huile avec la gousse d'ail hachée. Retirez et remplacez par le porc haché. Laissez cuire 2 a 3 min. Laissez refroidir. Mélangez le poireau avec la viande, le blanc d'oeuf la sauce soja et l'huile de sésame. Etalez finement la pâte et découpez des disques de 8 à 9 cm de diamètre. Répartissez la farce au centre de chaque disque de pâte et formez des petites aumônières. Faites chauffer le reste d'huile dans une poêle et mettez-y les raviolis à revenir à feu doux. Ajoutez 15 cl d'eau, couvrez et laissez cuire 5 à 6 mn. Ce temps passé, éliminez le liquide de cuisson et passez les raviolis 2 à 3 min sous le gril du four liquide de cuisson et passez les raviolis 2 à 3 min sous le gril du four pour les faire dorer et les rendre croquants. Préparez la sauce en mélangeant la sauce soja, le vinaigre, l'ail pressé et la pâte de piment. Servez les raviolis croquants chauds avec la sauce à part.

RAVIOLIS A LA NAPOLITAINE

Préparez une sauce tomate en faisant blondir dans de l'huile 2 échalotes hachées. Ajoutez-y 1 gousse d'ail, 1 kilo de tomates pelées et égrainées, sel, poivre, thym, 1 pincée de basilic en poudre. Faites cuire pendant 30 à 40 minutes. D'autre part, faites une pâte à nouilles avec 250 g de farine et 2 ou 3 oeufs, 1 pincée de sel. Laissez reposer 2 ou 3 heures. Mettre dans chaque ravioli une cuillerée de hachis de viande cuite, mélangée avec du fromage râpé, un peu d'épinards cuits et hachés, sel, poivre, ail haché. Faites pocher à l'eau frémissante (ou au bouillon), puis égouttez. Dans un plat à gratin huilé mettez une couche de raviolis, puis une couche de parmesan rapé, la sauce tomate, des raviolis, du fromage rapé, des parcelles de beurre. Faire gratiner à four moyen.

RAVIOLIS AU CURRY

Faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez 1 c à café de curry en poudre, une pincée de sel et 100 g de jambon cuit en lanières. Laissez dorer, ajouter 200 g de petits pois (boîte), laissez mijoter 20 mn. Ajoutez 2 jaunes d'oeufs battus avec 2 dl de crème fraîche. Versez cette sauce sur 400 g de ravioli cuits à l'eau salée et égouttés. Parsemez de fromage râpé et de noisettes de beurre. Faites gratiner.

RAVIOLIS AU FROMAGE

Pour 4 personnes. La pâte: 400 g de farine, 4 oeufs, un peu d'eau, 1 pincée de sel. La garniture: 125 de ricotta, 30 g de parmesan, 10 feuilles de basilic, sel, poivre. La sauce: 2 tomates, 4 c à soupe d'huile d'olive, 1 petite gousse d'ail, 1 branche de basilic.

Dans un saladier versez la farine tamisée, ajoutez le sel et les oeufs. Travaillez énergiquement pour obtenir une pâte souple. S'il le faut ajoutez une goutte d'eau. Faites une boule que vous enveloppez dans un torchon et laissez reposer pendant 1 heure. Préparez la garniture travaillez à la fourchette la ricotta avec le basilic et la parmesan, salez et poivrez. Laissez en attente et faites la sauce: pelez les tomates coupez-les en deux, retirez les pépins. Découpez-les en petits cubes. Dans un bol, mélangez cette pulpe avec l'ail pressé, le basilic haché, une pincée de sel et de poivre, liez avec l'huile d'olive. Etalez très finement la pâte en formant 2 rectangles identiques. Déposez-y la garniture en tas espacés. Mouillez du bout des doigts et recouvrez avec le rectangle de pâte qui reste. Soudez les deux épaisseurs entre les tas de farce en pressant avec le bout des doigts. Découpez les raviolis en leur donnant une forme (rectangulaire ou triangulaire). Faites cuire 6 à 8 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez, arrosez de sauce.

RAVIOLIS AU JAMBON ET EPINARDS

400 g de raviolis à la viande, 100 g de jambon de Parme, 150 g de mascarpone, 100 g d'épinards lavés, 15 g de beurre, sel, poivre.

Passer le jambon coupé en fines lamelles dans le beurre, ajouter les épinards émincés et faire revenir le tout, incorporer le mascarpone. Faire cuire les raviolis et les mélanger avec la préparation.

RAVIOLIS AUX EPINARDS

Faire une farce avec des épinards cuits, de la ricotta, du parmesan , sel, poivre, muscade. Remplir les raviolis de cette farce. Cuire à l'eau salée et arroser de beurre fondu.

RAVIOLIS AUX EPINARDS ET AU BOEUF

Restes de boeuf bouilli, 100 g d'épinards, 2 échalotes, beurre, 1 oeuf, muscade, 150 g de gruyère râpé, 1 boîte de sauce tomate, pâte à nouilles.

Faire une pâte à nouilles. L'abaisser au rouleau en feuilles très minces. Laisser reposer une heure. Avec un verre à eau dont les bords dans la pâte. Faire une farce avec les restes de boeuf bouilli, hachés finement; mélanger aux épinards blanchis, bien égouttés et grossièrement écrasés à la fourchette. Ajouter à cette farce, les échalotes émincées cuites au beurre, l'oeuf, une pointe de muscade et 50 g de râpé. Farcir les raviolis. Les cuire et les servir avec la sauce tomate et le reste de râpé.

RAVIOLIS DAUPHINOISE

Pour 8 à 10 personnes. Pâte: 250 g farine, une pincée de sel, 2 oeufs, 100 g de beurre, eau. Farce: 200 g de gruyère râpé, 2 petits fromages de chèvre (saint marcellin), 2 oeufs, 25 g de beurre, sel, poivre. Pour gratiner: 100 g de gruyère râpé.

Préparez la pâte versez la farine tamisée en fontaine, cassez les oeufs au centre, ajoutez le sel et amalgamez peu à peu farine et oeufs, joignez le beurre ramolli et pétrissez longuement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau. Laissez reposer 30 mn, puis étalez-la au rouleau sur une table bien farinée, le plus finement possible. Découpez-y deux abaisses égales, rectangulaires ou carrées. D'autre part, pétrissez à la fourchette les fromages de chèvre avec le gruyère, les oeufs et le beurre, salez (peu), poivrez et faites une farce bien homogène. Répartissez-la en petits tas gros comme des noisettes à intervalles réguliers sur un des rectangles de pâte préparés. A l'aide d'un pinceau, mouillez à l'eau entre les tas de farce. Posez l'autre abaisse par-dessus et appuyez tout autour des tas de farce pour souder la pâte et former les ravioli. Découpez en carrés à l'aide d'une roulette à pâtisserie. Faites pocher les raviolis 5 à 6 mn à l'eau bouillante salée. Egouttez-les et rangez-les au fur et à mesure dans un plat à gratin. Saupoudrez de gruyère râpé et passez à four chaud pour gratiner. Servez bien chaud avec une salade verte à volonté.

RAVIOLIS LADKHIS

500 g de viande hachée, 500 g de farine de blé, 1 oeuf, quelques échalotes, gingembre, huile, quatre-épices, eau, céleri ou fenouil.

Mélanger la viande hachée, les échalotes, le gingembre et les quatre épices. Saler et poivrer. D'autre part mélanger la farine, l'eau et l'oeuf de façon à obtenir une pâte lisse. Etaler la pâte et la découper en petits ronds à l'aide d'un verre renversé. Déposer sur chaque morceau de pâte des boulettes de viande et refermer le. Utiliser un couscoussier pour faire bouillir de l'eau accompagnée de céleri ou de fenouil. Faire cuire les raviolis à la vapeur et servir brûlant.

RECHTA

Mélanger un kilo de semoule fine avec cinq oeufs, eau, sel, safran. Bien pétrir. Etaler au rouleau aussi mince que possible et laisser sécher. Détailler de fines lanières de cette pâte et laisser sécher 24 heures. La cuisson se fait à la vapeur, dans un tamis (une heure). Mettre alors ces pâtes dans l'eau salée et cuire trois minutes. Servir avec un jus de viande ou une sauce tomate.

RESTE DE PATES

Pour 4 personnes: 400 g de nouilles cuites (restes), 200 g de champignons de couche, 50 g de beurre, 4 oeufs, 100 g de crème fraîche, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre, 4 c à soupe d'huile.

Nettoyez et émincez les champignons, faites-les sauter à la poêle dans le beurre chaud, ajoutez les nouilles, les oeufs battus, la crème et le fromage râpé. Salez, poivrez. Laissez cuire en remuant jusqu'à ce que les oeufs soient pris. Retirez du feu et laissez refroidir. Façonnez ensuite des petites galettes plates avec les mains farinées et faites-les cuire à la poêle à l'huile 7 à 8 mn de chaque côté, elles doivent être bien dorées. Servez avec une salade verte.

SALADE MILANAISE

Pour 4 à 6 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson: 10 mn. 400 g de tagliatelles fraîches, 1 c à soupe d'huile d'olive, 2 tranches de saumon, 200 g de haddock fumé, quelques olives noires, 150 g de crevettes roses décortiquées. Vinaigrette: 5 cl d'huile d'olive, 3 cl de vinaigre de vin, quelques gouttes de Tabasco, 4 feuilles de basilic, sel, poivre.

Faire cuire les tagliatelles à l'eau salée, dans laquelle on a ajouté la cuillerée d'huile d'olive, les conserver «al dente«. Les rafraîchir aussitôt et bien les égoutter. Découper le saumon fumé en lanières et le haddock en très fines lamelles. Couper les olives en quatre. Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre de vin, du sel, du poivre, quelques gouttes de Tabasco et le basilic haché. Dans un saladier, lier les pâtes avec la vinaigrette puis ajouter les crevettes décortiquées et le haddock; mélanger. Ajouter ensuite délicatement le saumon fumé afin de ne pas casser les lanières. Au moment de servir, ajouter les olives noires. On ajoute les

olives au dernier moment car elles risqueraient de noircir les pâtes. Il est possible d'utiliser des pâtes de couleur (vertes aux épinards, ou roses à la tomate). Il est recommandé d'ajouter l'huile dans l'eau de cuisson des pâtes, ceci afin de les empêcher de coller au cours de cuisson.

SAUCE NAPOLITAINE

Faites revenir 1 oignon finement haché dans 25 g de beurre et 50 g de gras de jambon haché. Lorsque l'oignon est doré, joignez 500 g de tomates pelées, épépinées et concassées salez, poivrez de poivre noir au moulin et laissez cuire 15 mn sur feu doux. Egouttez les spaghettis, mélangez-les à 50 g de beurre, 1 c à soupe de basilic haché et 2 c à soupe de parmesan. Versez la sauce par-dessus.

SAUCE POUR PATES A L'ITALIENNE

125 g de beurre, 125 g de gorgonzola mascarpone, 1 bouillon cube de boeuf avec un peu d'eau, de la crème fluide au goût. Verser sur des pâtes. On peut rajouter sur le plat du parmesan verga très vieux.

SAUCE POUR SPAGHETTIS BOLONAISE DE TANTE YVETTE

Quelques grains de poivre, 5 piments-oiseau (sec et rouge), 1 grosse feuille de laurier, 100 g de sucre en poudre, huile d'olive pour faire revenir la viande, 1 livre de boeuf haché, 1 livre de porc haché, 1 branche de céleri en cubes, 5 gousses d'ail, 1 gros oignon haché, sel et poivre, 1 grand pot de tomates en purée, 1 boite de concentré de tomate, 1 grosse boîte de pulpe de tomate.

Faire revenir la viande dans l'huile, ajouter les oignons, l'ail et le céleri. Dans une casserole, chauffer les divers produits « tomate « avec le laurier, les piments, le sucre, sel et poivre. Quand la viande est revenue, y ajouter les tomates et laisser mijoter 4 heures. Cette préparation peut facilement se conserver au congélateur.

SOUFFLE AUX NOUILLES

Faites cuire 250 g de nouilles à grande eau bouillante salée. Pendant ce temps faites frire à la poêle 250 g de lardons et faites revenir 250 g de champignons émincés. Egouttez les nouilles. Mélangez-les avec lardons et champignons. Ajoutez 2 jaunes et 2 blancs d'oeufs en neige. Versez dans un moule à soufflé beurré, saupoudrez de gruyère. 20 mn à four doux. Accompagnez d'une sauce tomate bien relevée.

SOUFFLE DE NOUILLES AU JAMBON

150 g de nouilles, 30 g de beurre, 30 g de farine, un quart de litre de lait sel, poivre, muscade, une cuillerée à dessert d'extrait de viande, 100 g de jambon cuit, 100 g de champignons, 2 cuillerées à soupe de beurre, 3 oeufs, 50 g de gruyère râpé et une tasse de coulis de tomate.

Cassez les nouilles et faites-les cuire une dizaine de minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les. Faites fondre dans une casserole les 30 g de beurre et délayez-y la farine. Tout en tournant, mouillez avec le lait et ajoutez l'extrait de viande, sel, poivre et muscade. Prolongez la cuisson 6 à 7 minutes, tout en remuant, sur petit feu. Faites rapidement revenir dans du beurre les champignons émincés et ajoutez-les à votre préparation avec le jambon coupé en julienne et les oeufs battus. Mélangez soigneusement et incorporez-y les nouilles. Beurrez un plat rond allant au four, versez-y votre préparation, parsemez de fromage rapé et de quelques noisettes de beurre, Faites cuire au four moyen une demi-heure. Servez dans le plat de service avec un coulis de tomate à part.

SOUFFLE DE MACARONIS

Temps de préparation: 30 minutes. Temps de cuisson: 20 minutes. Garnissez le fond d'un plat à soufflé, bien beurré, d'une couche épaisse de macaronis cuits et passés au beurre. Déposez-y environ 150 g de fromage coupé en lamelles. D'autre part, faites revenir dans un poêlon 3 échalotes hachées et ajoutez-y 250 g de viande, hachée et assaisonnée, une petite boîte de concentré de tomates et environ un décilitre de bouillon. Faites dorer et laissez réduire un peu, en remuant avec une fourchette. Ajoutez ensuite un filet de vin blanc sec et recouvrez de tranches de fromage mi-vieux. Battez deux oeufs entiers, plus deux jaunes et ajoutez y deux blancs battus séparément en neige bien ferme. Versez ce mélange assaisonné sur le hachis de viande et garnissez de lamelles de fromage. Faites cuire à four moyen pendant vingt minutes, et servez bien chaud.

SOUPE DE RAVIOLIS

Sur une table en marbre, mettre 500 grammes de farine. Faire un puits au milieu et y casser deux oeufs frais. Pétrir. Ajouter au fur et à mesure l'eau nécessaire pour faire une pâte bien feuilletée. Avec un rouleau en bois, aplatir la pâte. Replier la pâte en boule. Répéter la même opération avec le rouleau jusqu'à faire de la pâte une grande feuille mince. Couper la feuille de pâte en petits carrés de 4 centimètres de côté. Mettre au milieu de chaque petit carré une cuillerée de farce composé de porc haché, ail et oignon écrasés. Fermer les petits carrés en pinçant leurs coins ensemble pour faire des raviolis. Dans un bouillon de poulet très chaud, jeter les raviolis qui doivent cuire 10 mn. Servir les raviolis avec du bouillon dans un grand bol avec un oeuf poché et un hachis de ciboulette.

SPAGHETTIS A LA CARBONARA

Pour 6 à 8 personnes: 500 g de spaghettis, 120 g de poitrine maigre fumée, huile, 2 oeufs, 1 cuillerée de beurre, 30 cl de crème fraîche, 100 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Mettez un saladier à four tiède (th 2). Faites bouillir de l'eau dans une grande cocotte avec 2 cuillerées à café de sel fin et 1 cuillère d'huile. Versez-y les spaghettis, mélangez jusqu'à la nouvelle ébullition et laissez cuire 8 minutes. Coupez en lamelles (8 tranches) la poitrine fumée. Battez deux oeufs en omelette, salez, poivrez. Mettez les lardons à dorer dans la poêle, avec 2 cuillerées d'huile, sortez-les et égouttez-les. Jetez l'huile. Mettez 30 cl de crème fraîche dans la poêle, ajoutez-y les lardons et laissez mijoter à feu très doux, au ras de l'ébullition, huit minutes. Egouttez les pâtes. Sortez du four la saladier chauffé. Mettez dans le saladier une cuillerée de beurre, puis les spaghetti avec les oeufs battus et les lardons, la crème, les 100 g de gruyère râpé.

SPAGHETTIS A LA CORIANDRE

450 g de spaghettis, un bouquet de coriandre fraîche, soit 2 grosses poignées, un demi-bol d'huile d'olive, quatre gousses d'ail, parmesan ou gruyère râpé (facultatif).

Mettre les spaghettis à cuire dans une grande quantité d'eau bouillante, additionnée d'une goutte d'huile afin qu'ils ne collent pas. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter tout de suite. Pendant qu'ils cuisent, hacher finement la coriandre, presser l'ail, les incorporer à huile. Verser cette sauce crue sur spaghetti.

SPAGHETTIS A L'AIL

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis, 1 dl d'huile, 2 ou 3 gousses d'ail, une bonne pincée de poivre noir du moulin, un bouquet de persil.

Faites cuire les spaghettis dans de l'abondante eau bouillante salée. Egouttez-les quand ils sont "al dente" et versez-les dans un grand plat chauffé. D'autre part, vous aurez fait revenir dans une petite poêle et à l huile les gousses d'ail pilées et le poivre. Dès que l'ail commence à blondir, versez la sauce d'un seul coup sur les spaghetti, ajoutez le persil haché et mélangez rapidement, Servez aussitôt. Vous pouvez ajouter à la sauce, au moment où l'ail commence à dorer, 4 filets d'anchois pilés (ou de la pâte d'anchois).

SPAGHETTIS A LA MODE DE CAPRI

Faites cuire 400 g de spaghetti à l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, préparez la sauce: pelez, épépinez et concassez 400 g de tomates mûres, faites-les fondre 10 mn dans 1/2 dl d'huile d'olive. D'autre part, mélangez 50 g de thon, 4 anchois et 4 olives noires, le tout haché, avec 125 g de mozzarella en dés. Egouttez les pâtes, mélangez-les à la sauce tomates versez par-dessus le mélange au thon, saupoudrez abondamment de poivre du moulin et servez.

SPAGHETTIS A LA NAPOLITAINE

Pour 4 personnes: 300 g de spaghettis, 300 g de tomates, 1 gousse d'ail, 1 oignon, thym, laurier, clou de girofle, 1 dl d'huile, 1 c à soupe de farine.

Faire revenir l'oignon finement haché, ajouter l'ail écrasé, puis la farine, laisser blondir et mouiller avec 3 dl d'eau. Ajouter les tomates coupées en quartiers, thym, laurier , girofle. Laisser cuire 30 mn. Passer au chinois. Faire cuire les spaghettis. Servir avec la sauce.

SPAGHETTIS A LA NICOISE

Pour 4 personnes: 300 g de spaghettis, 2 poivrons rouges, 2 gousses d'ail, 200 g de tomates, 100 g d'olives noires, 1 dl d'huile d'olives, 4 anchois, basilic, thym, poivre de Cayenne.

Faire revenir dans l'huile les poivrons émincés, puis l'ail, ajouter les tomates coupées en quatre, le basilic, le thym. Cuire 30 à 40 mn. Cuire les pâtes dans 1 litre d'eau. Passer au tamis fin. Piler les anchois. Dénoyauter les olives, mélanger le tout, Assaisonner et relever d'un pointe de Cayenne.

SPAGHETTIS A L'ANTIBOISE

Pour 4 personnes. Verser dans une poêle 1 dl d'huile, 500 g de tomates pelées, 1 oignon, 5 ou 6 feuilles de basilic, sel. Couvrir et cuire sur feu vif pendant tout le temps où l'on aura fait cuire 300 g de spaghettis. Quelques mn avant d'égoutter les pâtes, ajouter à la sauce 100 g d'olives noires ébouillantées et 150 g de thon en miettes. Après avoir égoutté les pâtes, les verser dans la poêle et les faire sauter une ou deux fois. Servir

SPAGHETTIS A LA ROMAINE

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis, 1 kg de tomates, 4 cuillères à soupe d'huile d'olive, 6 filets d'anchois, 4 pincées de câpres, 12 olives noires dénoyautées, 2 gousses d'ail, 6 branches de persil plat, 100 g de parmesan râpé, piment à discrétion.

Hachez grossièrement les anchois, les câpres et les olives. Préparez les tomates fraîches (ou pelées en boîte) en petits dés, sans peau ni pépins. Hachez le persil et le mettre de côté. Hachez les gousses d'ail. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse avec l'ail (et le piment à discrétion). Faites blondir. Ajoutez les anchois, les câpres et les olives hachés et faire revenir à feu doux. Ajoutez la tomate en dés. Faites mijoter pendant 20 mn. La sauce est prête. Cuire les spaghettis. Versez-les dans 4 litres d'eau bouillante salée. Couvrez et remuez de temps en temps en maintenant une légère ébullition durant 8 minutes. Egouttez-les et mettez-les dans la sauce en ajoutant un peu d'eau de cuisson. Bien mélanger. Ajoutez le persil et saupoudrez de parmesan avant de servir.

SPAGHETTIS A L'ESTRAGON

300 g de spaghettis, 125 g de crème fraîche, un gros bouquet d'estragon, une demi-cuillerée à café de poivre noir en grains, sel.

Faire cuire les spaghetti et pendant ce temps hacher finement l'estragon, l'incorporer à la crème fraîche, ajouter le poivre. Quand les spaghettis sont cuits, les mélanger avec la sauce et servir. On peut remplacer l'estragon par la ciboulette; il faut surtout la couper très finement. Au besoin les passer au mixeur si on en a un, cela donne plus de parfum.

SPAGHETTIS A L'ORIGAN

300 g de spaghettis, 2 c à soupe d'origan séché, 1 tasse à thé d'huile d'olive, 100 à 200 g de parmesan.

Faire cuire les spaghettis. Haché un peu l'origan, râper le parmesan. Quand les spaghettis sont cuits, leur incorporer l'huile, l'origan et le parmesan. Servir.

SPAGHETTIS AU BASILIC

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis, un bouquet de basilic, 1 gousse d'ail, 150 g de crème fraîche, sel, poivre. Fromage râpé à volonté.

Faites cuire les pâtes à grande eau bouillante salée en les gardant un peu fermes. Pendant leur cuisson, lavez et hachez le basilic, écrasez l'ail. Mélangez à la crème et assaisonnez. Dès que les pâtes sont cuites, égouttez-les et arrosez-les avec la crème. Servez avec du fromage (parmesan râpé) à volonté.

SPAGHETTIS AU PESTO MAISON

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis. Le pesto: un beau bouquet de basilic, 3 gousses d'ail, 60 g de parmesan fraîchement râpé, 2 c à soupe de pignons, 1/2 verre d'huile d'olive, une pincée de gros sel.

Faites griller rapidement les pignons à sec dans une poêle. Lavez le basilic, essuyez-le bien et effeuillez-le. Hachez grossièrement les gousses d'ail épluchées. Mettez les pignons grillés, les feuilles de basilic, l'ail haché, le parmesan, une pincée de gros sel dans le bol du robot. Mixez le tout en versant l'huile au fur et à mesure. Quand vous obtenez une belle pâte verte, c'est prêt. Mettez les pâtes à cuire al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Juste avant de les égoutter, réservez une louche d'eau de cuisson pour diluer le pesto. Egouttez les pâtes, versez-les dans le plat de service, ajoutez le pesto dilué, servez immédiatement accompagné de parmesan fraîchement râpé. Variante. Rajoutez un ou deux filets d'anchois avant de passer le tout au robot. le pesto se conserve très bien un mois au frigo.

SPAGHETTIS AU PISTOU

400 g de spaghettis, 50 g de basilic, 2 gousses d'ail, 100 g de pignons de pin, 1 verre d'huile, 50 g de pecorino piquant, 50 g de parmesan, sel, poivre.

Piler les feuilles de basilic, les mettre avec l'ail et les pignons dans le mortier. Piler jusqu'à l'obtention d'une crème lisse. Verser cette purée dans une petite terrine et incorporer l'huile peu à peu. Ajouter alors les deux sortes de fromage râpés, sel, poivre, mélanger. Verser sur les spaghettis.

SPAGHETTIS AU THON 1

400 g de spaghettis, 8 tomates, 1 oignon, 1 gousse d'ail, huile, quelques olives, sel, poivre, 600 g de thon, du vin blanc sec, 2 citrons, 100 g de parmesan râpé.

Faites mariner 1 h les morceaux de thon avec le jus de citron, de l'huile et les aromates. Egouttez les morceaux et faites-les revenir dans un peu d'huile avec oignon et ail hachés. Laissez étuver une dizaine de minutes et ajoutez-y les tomates pelées et concassées. Mouillez au tiers de la hauteur avec le vin blanc sec et laissez cuire un quart d'heure. Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les et dressez-les sur un plat. Egouttez les morceaux de thon placez-les dans le centre des spaghettis, faites réduire la cuisson versez-la autour du thon et garnissez avec quelques olives et du fromage râpé.

SPAGHETTIS AU THON 2

Faites revenir à l'huile d'olive 2 gousses d'ail hachées, ajoutez 500 g de tomates pelées (en boîte) et concassées, du sel, du poivre. Laissez cuire une douzaine de minutes, puis joignez 150 g de miettes de thon à l'huile et 2 c à soupe de câpres. Laissez mijoter 5 mn, joignez 1 c à soupe de persil haché. D'autre part, faites cuire 400 g de spaghetti à l'eau bouillante salée en les gardant fermes. Egouttez-les et servez-les avec la sauce préparée, sans fromage.

SPAGHETTIS AU THON 3

Hachez menu 2 filets d'anchois à l'huile, incorporez-les à 40 de beurre. Faites revenir 2 gousses d'ail écrasées dans 1/2 verre d'huile; retirez l'ail et mettez à sa place 250 g de tomates pelées et passées; assaisonnez et laissez cuire 20 mn. D'autre part, réchauffez légèrement 200 g de thon à l'huile émietté. Faites cuire 400 g de spaghettis "al dente", égouttez et mélangez-les à la sauce tomate, au thon, puis au beurre d'anchois.

SPAGHETTIS AU THON 4

400 g de spaghettis, 3 c à soupe d'huile d'olive, 200 g de thon conservé à l'huile, 2 c à soupe de persil haché, 1/2 dl de vin blanc sec.

Faites chauffer l'huile d'olive, faites-y revenir le thon émietté (vous ajouterez aussi l'huile de la boîte). Joignez le persil, mouillez de vin blanc, laissez cuire doucement. Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis à grande eau bouillante salée. Egouttez-les quand ils sont encore un peu fermes Assaisonnez avec la sauce préparée, mélangez bien, servez aussitôt. Vous pouvez ajouter 300 g de tomates pelées et épépinées dans la sauce, vous les ferez fondre en même temps que le thon.

SPAGHETTIS AUX ANCHOIS

Ecrasez en purée 6 filets d'anchois dessalés. Faites-les fondre dans 3 c à soupe d'huile d'olive avec 3 gousses d'ail écrasées, ajoutez 1 c à soupe de câpres hachés, une poignée d'olives dénoyautées et hachées et 4 tomates concassées. Laissez cuire 5 mn en mélangeant. D'autre part, faites cuire à l'eau bouillante 400 g de spaghettis en les gardant fermes. Egouttez, ajoutez une noix de beurre, mélangez. Versez la sauce préparée et mélangez à nouveau. Servez bien chaud.

SPAGHETTIS AUX ARTICHAUTS

Pour 4 personnes: 4 artichauts, jus de 1 citron, 1 oignon haché, 4 c d'huile, 450 g de tomates pelées, sel, poivre, 300 g spaghettis, persil haché.

Oter aux artichauts les feuilles trop coriaces et le foin, les couper dans le sens de la largeur et les mettre dans de l'eau additionnée de jus de citron. Faire revenir l'oignon haché dans de l'huile, ajouter les artichauts égouttés et au bout de quelques minutes ajouter les tomates pelées, saler, poivrer et cuire lentement 40 mn. Verser sur les spaghettis cuits à l'eau bouillante.

SPAGHETTIS AUX BROCOLIS

Pour 4 personnes: 300 g de spaghettis, 800 g environ de brocolis, 1 mesure de concentré de bouillon, 2 gousses d'ail, 4 filets d'anchois, 2 cuillerées à soupe de concentré de tomates, 1 petit piment rouge, huile, sel.

Parez, lavez, égouttez les brocolis. Dans une grande sauteuse, mettez 4 cuillerées d'huile à chauffer; ajoutez les gousses d'ail et les anchois coupés en dés. Laissez sauter doucement, puis ajoutez le concentré de tomates. Mélangez bien et après une dizaine de minutes, ajoutez les brocolis; laissez-les fondre pendant 10 minutes en remuant, puis mouillez avec 75 cl d'eau. Ajoutez le concentré de bouillon. Laissez mijoter doucement pendant 30 minutes de manière qu'il ne reste que le tiers du liquide. Salez légèrement. Mettez maintenant le piment, laissez

prendre goût pendant que vous faites cuire les pâtes "aldente". Lorsqu'elle seront cuites à point, assaisonnez-les avec la sauce aux brocolis.

SPAGHETTIS AUX CALMARS

Pour 4 personnes. Nettoyer 1 kg de calmars: séparer les têtes des corps, vider et laver ces derniers, les couper en anneaux de 2 cm. Sur les têtes, ne conserver que les tentacules puis les sécher. Mettre les calmars dans une sauteuse, poser sur feu vif et laisser cuire en tournant sans cesse 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Ajouter alors 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 2 gousses d'ail émincées, 100 g de tomates séchées à l'huile coupées en lamelles, 100 g de petites olives noires de Nice et mélanger. Verser 400 g de spaghettis cuits dans la sauteuse, mélanger, retirer du feu, ajouter quelques feuilles de basilic et servir aussitôt.

SPAGHETTIS AUX COQUES

Pour 6 personnes: 500 g de spaghettis, 3 litres de coques, 75 g de beurre, 3 cuillerées à soupe de crème fraîche, 1/2 tube de safran, 50 g de parmesan râpé, 50 g de gruyère râpé, 1 cuillerée à soupe d'huile, sel, poivre.

Lavez les coques à plusieurs eaux, faites-les ouvrir sur feu vif. Sortez les coques de leurs coquilles à mesure qu'elles s'ouvrent, laissez-les en attente. Recueillez leur eau, laissez-la reposer, filtrez-la. Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante salée en y ajoutant l'huile. Remuez de temps en temps avec une cuillère en bois pour bien détacher les spaghetti les uns des autres. Pendant ce temps, versez l'eau des coques dans une casserole, faites-la réduire à 5 cuillerées à soupe. Ajoutez la crème, amenez à

ébullition pendant 1 minute, mettez une petite pointe de safran, ajoutez les coques, gardez au chaud sans laisser cuire les coques, goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Egouttez les pâtes, versez-les dans le légumier de service, ajoutez le beurre, les fromages mélangés, remuez et nappez de sauce aux coques. Servez très rapidement.

SPAGHETTIS AUX COURGETTES

Pour 4 personnes. Cuire 300 g de spaghettis dans de l'eau salée. Dans 50 g de beurre, faire cuire lentement sans les dorer 400 g de petites courgettes coupées en rondelles. Retirer du feu et ajouter 2 oeufs battus avec 2 c à soupe de lait, 4 c à soupe de parmesan, sel, poivre et verser aussitôt sur les spaghettis.

SPAGHETTIS AUX CREVETTES

Pour 4 à 6 personnes: 400 g de spaghettis, 500 g de crevettes, 2 oignons, 75 g de beurre, un petit piment fort.

Si elles ne sont pas déjà cuites, plongez les crevettes dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire 5 mn pour de grosses crevettes 3 mn pour des petites. Egouttez-les et décortiquez-les. D'autre part pelez les oignons hachez-les et faites les fondre dans le beurre chaud. Ajoutez le piment haché, puis, quand les oignons seront bien fondus, les crevettes. A part, vous aurez fait cuire les spaghettis à grande eau bouillante salée. Egouttez-les et mélangez-les aux crevettes et aux oignons. Le piment peut être retiré en fin de cuisson de la sauce, quand il lui aura communiqué son parfum, car il est très piquant.

SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER

Pour 4 personnes: 300 g de spaghettis, 250 g de champignons secs, 500 g de moules, 100 g de queues de langoustines, 50 g de beurre, 2 gousses d'ail, 1 c à soupe de concentré de tomate, 100 g de thon à l'huile, 2 c à soupe de persil haché, sel, poivre.

Faire tremper les champignons pendant 1/2 h. Mettre les moules à ouvrir avec 1 c de beurre à feu vif. Sortir les moules des coquilles, passer le jus. Dans ce jus faire cuire les queues de langoustines pendant 5 mn. Les décortiquer, garder le jus. Faire dorer les gousses d'ail dans le beurre restant, les retirer et mettre les champignons pressés et émincés; Ajouter la sauce tomate et mouiller avec le liquide ce cuisson des moules. Lorsque la sauce est réduite, ajouter le thon émietté, les moules, les langoustines, saler d'il le faut, poivrer. Faire cuire les spaghettis et servir avec la sauce.

SPAGHETTIS AUX LEGUMES

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis, 3 carottes moyennes, 2 pommes de terre, 3 branches de céleri, 2 courgettes, 2 poivrons, 3 tomates, 1 oignon, huile, sel, poivre.

Faites cuire les spaghettis à l'eau bouillante salée pendant le temps indiqué sur le paquet. Surveillez-les bien durant les dernières minutes pour qu'ils soient "al dente". Epluchez et coupez, en morceaux ou en rondelles, les légumes précités. A l'exception de l'oignon, faites-les cuire à l'eau bouillante salée. L'idéal serait de les faire cuire à la vapeur. Après quoi, écrasez-les à la moulinette. Dans une poêle, mettez 3 cuillerées d'huile et faites revenir l'oignon haché, dès qu'il aura pris couleur, ajoutez-lui les légumes. Faites réduire sur feu doux. Salez, poivrez, ajoutez alors les spaghettis cuits à point.

SPAGHETTIS AUX MOULES

Pour 5 personnes. Préparation: 20 minutes. Cuisson: 25 minutes. 200 g de spaghettis, 2 litres de moules, 2 poignées de crevettes, 2 oignons, 1 gousse d'ail, sel, curry, poivre, farine, huile d'olive, thym, laurier, persil.

Gratter les moules, les laver à plusieurs eaux, les laisser tremper un moment dans la dernière eau afin que les impuretés tombent au fond. Les retirer de l'eau et les faire ouvrir sur feu vif avec les herbes aromatiques. Les décoquiller et passer à travers un linge le jus qu'elles auront rendu. Faire cuire les spaghetti dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant vingt minutes environ. Décortiquer les crevettes. Eplucher les oignons et l'ail, les hacher et les faire revenir avec trois cuillerées d'huile d'olive; saupoudrer d'une cuillerée de farine. Mouiller avec le jus de cuisson des moules et laisser cuire deux ou trois minutes. Saler, poivrer, ajouter une forte pincée de curry, puis les moules et les crevettes. Vérifier la cuisson des spaghetti, les égoutter, les passer à l'eau froide. Couler une cuillerée d'huile d'olive dans un plat à four, y mettre les spaghetti, les couvrir avec la sauce et la garniture; réchauffer quelques instants au four. Les crevettes peuvent être remplacées par la chair d'un crabe ou le contenu d'une boîte de crabe. Si le jus rendu par les moules semble un peu court, on peut y ajouter un peu de vin blanc.

SPAGHETTIS AUX NOIX

Pour 6 personnes, 500 g de spaghettis, 250 g de cerneaux de noix, 100 g de parmesan râpé, 5 petites gousses d'ail, 5 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, muscade.

Hacher les noix et l'ail. Ajoutez 5 c à soupe d'huile d'olive et la moitié du parmesan. Mélanger pour obtenir une crème. Egoutter les pâtes, poivrer, muscader, ajouter la crème aux noix et servir le reste du parmesan à part.

SPAGHETTIS AUX OIGNONS

5 oignons moyens, 300 g de spaghettis, 2 c à soupe de curry, 200 g de crème, 50 g de beurre.

Faire blondir les oignons coupés en rondelles fines. Cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée, une vingtaine de minutes. Quand les oignons sont devenus transparents, ajouter le curry et, hors du feu, la crème fraîche. Egoutter les spaghettis et y incorporer la sauce; servir bien chaud (chauffer le plat de service en utilisant l'eau de cuisson des spaghettis).

SPAGHETTIS AUX PALOURDES

Pour 4 personnes. Faire ouvrir 1 kg de palourdes. Passer l'eau. Faire blondir 1 gousse d'ail dans 60 g de beurre, ajouter du persil haché, 250 g de tomates pelées, poivre. Laisser cuire.

Ajouter l'eau des palourdes et quand c'est cuit retirer l'ail et ajouter les palourdes. Laisser cuire encore 1 à 2 mn. Verser sur 300 g de spaghettis cuits à l'eau salée.

SPAGHETTIS AUX PALOURDES

400 g de spaghettis, 2 litres de palourdes, 3 gousses d'ail, 1/2 verre d'huile, persil, sel, poivre.

Faire ouvrir les palourdes avec une gousses d'ail pelée. Recueillir le jus et filtrer. Faire blondir dans l'huile les 2 autres gousses d'ail écrasée. Ajouter les palourdes, mélanger et arroser avec le jus. Saler, poivrer, ajouter un petit bouquet de persil haché. Mélanger aux spaghettis.

SPAGHETTIS AUX PETITS POIS

Pour 4 personnes: 500 g de petits pois frais, 100 g de lard, 1 oignon, une noisette de beurre, 1 brindille de thym, sel, poivre 1/2 morceau de sucre, 1 dl d'eau, 400 g de spaghettis, fromage râpé à volonté.

Ecossez les petits pois, coupez le lard en lardons, pelez et émincez l'oignon Faites fondre les lardons et l'oignon dans la matière grasse ajoutez les petits pois, le thym, l'assaisonnement et l'eau Laissez cuire 20 mn environ D'autre part, faites cuire les spaghettis à grande eau bouillante salée en les gardant fermes sous la dent Egouttez-les et mélangez aussitôt aux petits pois. Servez avec du fromage rapé à volonté.

SPAGHETTIS AUX SARDINES

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis, 500 g de sardines fraîches, 50 g de raisins de Corinthe, 50 g de pignons, 6 filets d'anchois à l'huile, 1 dose de safran, 1 gros oignon, quelques brindilles de fenouil sec, 1/2 verre d'huile d'olive, sel, poivre.

Mettez les raisins secs à tremper dans de l'eau tiède. Mettez l'oignon haché dans une sauteuse et recouvrez-le d'eau. Salez légèrement (à cause des anchois). Faites-le cuire à petit feu, puis ajoutez l'huile d'olive, le safran, les pignons les raisins secs égouttés et les sardines entières (mais sans arêtes). Posez le fenouil sur le tout. Couvrez la sauteuse. Laissez mijoter 10 mn. Pendant ce temps, mettez les spaghettis à cuire al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée. Ecrasez les filets d'anchois avec une fourchette. En fin de cuisson, ôtez les brindilles de fenouil, ajoutez la pâte d'anchois dans la sauteuse, plus un peu d'eau de cuisson des pâtes pour rallonger la sauce. Egouttez les pâtes, mélangez-les à la sauce aux sardines et servez immédiatement. Si ça ne vous dit rien de vider les poissons, prenez deux boîtes de sardines à l'huile. Après les avoir égouttées, enlevez l'arête centrale et faites-les juste réchauffer quelques minutes.

SPAGHETTIS BOLONAISE 1

500 g de spaghettis, 3 oignons, 1 branche de céleri, de l'huile d'olive, 8 champignons de Paris, 1 branche de sauge, 5 branches de persil, 3 grains d 'ail, 1 branche de basilic , 2 petites boîtes de concentré de tomates, thym, laurier, 190 g de sauce tomate, 400 g de boeuf haché, 1 pointe d'harissa, 1,5 paquet de parmesan, 1 c à café d'origan, sucre, sel, poivre.

Coupez le céleri en morceaux et hachez les oignons. Posez une cocotte épaisse à feu fort avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, placez-y les oignons et le céleri, puis ajoutez les champignons de Paris coupés en petits cubes. Hachez finement la sauge fraîche, le basilic, le persil. Versez dans la cocotte l'ail écrasé, le concentré de tomate et la sauce tomate, la viande hachée. Ecrasez le tout. Ajoutez le thym le laurier et 50 cl d'eau, mélangez puis incorporez les herbes, 2 morceaux de sucre, une pointe d'harissa salez poivrez et laissez cuire à feu doux 1/2 heure. Huit minutes avant la fin, faites cuire les pâtes. Sortez le saladier du four. mettez-y deux cuillerées de beurre. Egouttez les pâtes, enlevez le laurier, versez les pâtes dans le saladier. Salez, poivrez puis placez-les en couronne sur un plat chaud. Versez au centre le contenu de la cocotte. Parsemez un mélange de parmesan-origan.

SPAGHETTIS BOLONAISE 2

2 c d'huile d'olive, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 450 g de boeuf haché, quelques gouttes de sauce Worcester et de Tabasco, 2 c de concentré de tomate, un peu d'eau, 100 g de parmesan râpé.

Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile. Lorsqu'il est transparent, ajoutez l'ail, la viande hachée et les sauces. Laissez revenir 10 mn. Ajoutez le concentré de tomate et un peu d'eau. Couvrez, laissez mijoter 1 h. Vingt minutes avant la fin de la cuisson, mettez à cuire les spaghettis, pendant 15 mn. Egouttez et reversez dans la casserole avec un peu d'huile chaude. Versez dans un plat chaud et la sauce par-dessus. Servez le parmesan à part.

SPAGHETTIS BOLONAISE 3

Pour 8 personnes: 500 g de spaghettis, 3 oignons, 1 branche de céleri, huile d'olive, 8 champignons de Paris, 1 branche de sauge, 5 branches de persil, 3 gousses d'ail, 1 branche de basilic, 1 petite boîte de concentré de tomate, thym, laurier, 190 g de sauce tomate, 400 g de boeuf haché, 1 pointe de harissa, 2 paquets de parmesan, 2 c à soupe d'origan, sucre, sel, poivre.

Coupez le céleri en morceaux et hachez les oignons. Posez une cocotte épaisse à feu fort avec 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, placez-y les oignons et le céleri, puis ajoutez les champignons de Paris coupés en petits cubes. Hachez finement la sauge fraîche, le basilic, le persil. Versez dans la cocotte l'ail écrasé, le concentré de tomate, et la sauce tomate, la viande hachée, écrasez le tout. Ajoutez le thym, le laurier et 50 cl d'eau, mélangez puis incorporez les herbes, 2 morceaux de sucre, une pointe d'harissa, salez poivrez et laissez cuire à feu doux 1/2 heure. Huit minutes avant la fin, faites cuire les pâtes. Sortez le saladier du four, mettez-y deux cuillerées de beurre. Egouttez les pâtes, enlevez le laurier, versez les pâtes dans le

saladier. Salez, poivrez puis placez-les en couronne sur un plat chaud. Versez au centre le contenu de la cocotte. Parsemez de parmesan.

SPAGHETTIS DE LA MER EN PAPILLOTES

Pour 4 personnes: 300 g de spaghettis, 600 g de coquillages (moules, coques, praires, vénus), 200 g de chipirons (petites seiches) nettoyés, 200 g de crevettes bouquets, 1 boîte de tomates pelée (230 g), 1 échalote, 1 gousse d'ail, 2 brins de persil, 6 feuilles de basilic, 10 cl de crème fluide, 5 c à soupe d'huile d'olive, 1 pointe de Cayenne, sel, poivre. Les aliments ainsi cuits gardent un arôme concentré. Aussi utilisez les épices avec prudence.

Grattez les moules. Supprimez la tête des crevettes. Rincez-les sous l'eau froide. ainsi que tous les coquillages et les chipirons. Laissez égoutter. Pelez l'échalote et l'ail. Hachez-les. Chauffez 3 c à soupe d'huile d'olive dans une cocotte. Faites-y revenir l'ail et l'échalote hachés jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Ajoutez les chipirons, les crevettes et les coquillages. Faites ouvrir les coquillages sur feu vif. de 2 à 3 min. Mélangez à l'aide d'une spatule. Coupez les tomates pelées en dés. Egouttez-les. Ajoutez-les dans la cocotte. Versez la crème. Salez. Poivrez. Assaisonnez de Cayenne. Faites cuire sur feu vif de 3 à 4 min en mélangeant constamment avec une spatule pour que le liquide de cuisson devienne rapidement onctueux, sans que les coquillages cuisent trop longtemps. Eliminez ceux qui ne sont pas ouverts. Laissez en attente. Portez à ébullition 3 litres d'eau. Ajoutez 1 c à soupe d'huile d'olive et 3 c à soupe de sel. Plongez-y les spaghettis et laissez-les cuire 8 mn pour qu'ils soient encore fermes. Faites-les complètement égoutter dans passoire. Versez-les dans un creux. Ajoutez les fruits de mer, le basilic et le persil ciselés. Mélangez bien. Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Découpez 4 cercles de papier sulfurisé de 35 cm de diamètre. Badigeonnez le centre d'huile d'olive. Répartissez dessus le mélange de spaghettis et de fruits de mer. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Fermez les papillotes comme des chaussons, en repliant les bords du papier. Posez-les sur une plaque à pâtisserie huilée. Passez-les au four 10 min. Servez immédiatement les papillotes fermées.

SPAGHETTIS FACON SYRACUSE

Pour 4 personnes: 400 g de spaghettis, 4 tomates, 5 cl d'huile d'olive, 8 filets d'anchois, 1 c à soupe de câpres, 100 g d'olives noires dénoyautées, 1 poivron rouge, 1 aubergine, 2 gousses d'ail, 80 g de parmesan rapé, quelques feuilles de basilic, sel, poivre.

Couper le poivron en deux puis le détailler en fines lanières dans le sens de la largeur. Peler les tomates, les épépiner puis les détailler en petits cubes ainsi que l'aubergine. Eplucher puis hacher l'ail. Dans une cocotte, faire chauffer l'huile, y faire revenir sur feu moyen, quelques minutes, les cubes d'aubergine puis ajouter les lanières de poivron, les cubes de tomate et l'ail; saler (peu) et poivrer. Laisser cuire 20 minutes. Couper les olives en rondelles et les filets d'anchois en cubes. Ciseler finement les feuilles de basilic. Ajouter les olives, les anchois, les câpres et le basilic et cuire encore 15 mn. Cuire les spaghettis 12 minutes à l'eau bouillante

salée et huilée. Les égoutter. Les mélanger à la garniture de légumes. Servir chaud avec le parmesan.

SPATZEL A L'ALSACIENNE

300 g de farine, 3 oeufs, 5 g de sel, un peu d'eau. Pour la finition 50 g beurre, eau salée.

Mettre la farine dans un saladier, ajouter les oeufs entiers, le sel et l'eau. Battre jusqu'au moment où la pâte fait des bulles et se détache de récipient. La pâte ne doit pas être trop épaisse, mais doit rester coulante. Faire bouillir de l'eau salée. Etaler de petite quantités de pâte sur une planchette, plonger rapidement la planchette avec la pâte dans l'eau bouillants, détacher avec une palette ou un couteau humide de petites lamelles de pâte qui tombent dans l'eau

bouillante. Retirer les spätzle lorsqu'ils remontent à la surface. Les passer à l'eau froide. Quelques instants avant de les servir, les faire chauffer rapidement au four dans une poêle, avec 50 g beurre. On peut aussi les faire dorer à la poêle et verser dessus les oeufs battus d'une omelette. On peut les mélanger à de la choucroute, avec lard, jambon. On peut les faire gratiner au fromage. Les servir dans un potage.

SPATZLE OU PATES AU ROQUEFORT

Pour 4 personnes: 400 g de pate, 200 g de Roquefort, 75 g de lard fumé, 25 cl de crème fraîche, 1 branche de fenouil, 2 noix de beurre, sel, poivre.

Faites fondre le beurre dans une poêle puis faites revenir le lard et les oignons découpés en morceaux. Ajoutez la moitié de la crème et du fenouil, salez, poivrez puis laissez dorer. Ecrasez le Roquefort à l'aide d'une fourchette et incorporez-le à la préparation ainsi que le restant de la crème et du fenouil. Faites cuire les pate environ 10 minutesou 16 mm pour les spätzle dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Beurrez un moule, déposez-y les pates puis versez-y le mélange. Laissez au four 8 à 10 minutes à température d'environ 175°. Servez bien chaud.

TAGLIATELLES A LA CARBONARA

Pour 6 personnes: 500 g de tagliatelles, 350 g de poitrine fumée au simplement salée, 6 oeufs calibre 50-55, 100 g de gruyère râpé, 200 g, de crème fraîche, poivre du moulin.

Couper la poitrine fumée en petits dés et la faire revenir à la poêle, à sec. Pendant ce temps cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau salée en suivant les indications du fabricant. Egouttez dès la fin de la cuisson et répartir les tagliatelles dans les 6 assiettes. Mettre au centre de chaque portion un jaune d'oeuf, une petite cuillerée de crème fraîche et un tour de moulin à poivre. Garnir avec les dés de poitrine fumée. Servir chaud avec le gruyère râpé.

TAGLIATELLES A LA CARBONARA

Préparation et cuisson: 30 minutes. 300 g de tagliatelles larges, 200 g de lard de poitrine fumé maigre, 30 g de beurre, 200 g de crème fraîche, ciboulette, sel, poivre, 1 feuille de laurier.

Faites bouillir l'eau salée, ajoutez-lui une feuille de laurier. Cuisez les pâtes dans cette eau. Pendant leur cuisson, faites revenir au beurre la poitrine fumée coupée en petits lardons. Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche sans la laisser bouillir. Ajoutez la ciboulette hachée. Dans une terrine, battez les oeufs avec la crème fraîche à la ciboulette. Egouttez les pâtes. Servez-les dans un plat chaud arrosées de la sauce et disposez les lardons dessus. On peut incorporer du parmesan à la sauce, ou le servir à part.

TAGLIATELLES A LA CREME D'AIL

Pour 4 personnes: 400 g de tagliatelles, 200 g de lard fumé, 6 gousses d'ail, 100 g de crème fraîche, sel, poivre, une poignée de basilic, 1 tomate.

Coupez le lard en petits lardons, faites-les revenir sans matière grasse dans une poêle à revêtement anti-adhésif. D'autre part, pelez et pilez les gousses d'ail, mettez-les dans la crème fraîche salée et poivrée, faites chauffer doucement. Faites cuire les pâtes à grande eau bouillante salée le temps de cuisson varie avec leur qualité (de 3 à 7mn), égouttez-les soigneusement. Ajoutez les lardons et le basilic haché dans la crème et versez cette sauce sur les pâtes. Parsemez le tout de petits dés de tomates.

TAGLIATELLES A LA GLOUTONNE

400 g de tagliatelles, 1 grosse aubergine, 4 petites saucisses fines, 1 oignon, 4 tomates, 250 g de champignons, 1 gousse d'ail, basilic, 50 g de parmesan, 7 c à soupe d'huile, 20 g de beurre, sel, poivre.

Laisse dégorger l'aubergine coupée en rondelles, 30 mn dans du sel. Dans 2 c à soupe d'huile et le beurre faire dorer à peine l'oignon émincé, puis ajouter l'ail écrasé et les champignons émincés. Faire dorer les saucisses dans 1 c à soupe d'huile, ajouter les tomates pelées. Faire mijoter 10 mn après avoir salé et poivré. Verser avec les champignons. Essuyer les aubergines, les frire dans 4 c à soupe d'huile. Faire dorer des deux côtés 5 mn en tout. Cuire les pâtes. Mélanger le tout.

TAGLIATELLES A LA TAPENADE

Faites cuire 350 g de tagliatelles à l'eau bouillante salée. Pendant ce temps, préparez la sauce. Dans une petite casserole, faites chauffer 30 cl de crème fraîche liquide avec 2 c à soupe de tapenade verte de préférence. Pour servir, mettez les tagliatelles égouttées dans un plat creux préalablement chauffé Hors du feu, versez un jaune d'oeuf dans la casserole. Fouettez

vivement et versez immédiatement sur les pâtes. Parsemez de pignons dorés à la poêle ou de basilic ciselé.

TAPENADE (pour accompagner des pates)

Mixer, hacher ou, mieux, si l'on veut rester dans la tradition, en piler au mortier 200 g d'olives noires au sel dénoyautées, avec la moitié de leur poids en filets d'anchois dessalés et 100 g de câpres égouttées. Le tout finement broyé, incorporez 10 à 15 cl d`huile d'olive pour obtenir une pâle facile à tartiner. Les recettes étant nombreuses et susceptibles de changer d'une localité à l'autre, vous pouvez y ajouter du thon à l'huile émietté, un filet de citron, un petit verre de cognac, une cuillerée de moutarde, une gousse d'ail ou encore quelques feuilles de basilic ciselé. Il existe une version aux olives vertes et aussi une autre, littéralement explosive, au piment. Si ce condiment vous est peu familier, abordez la tapenade de façon classique, à l'apéritif, sur de petits toasts. Vous l'adopterez ensuite à coup sûr comme condiment pour assaisonner une salade de tomates ou de concombre, des pâtes au beurre, du lapin ou du veau braisé en cocotte. A moins qu'elle ne serve de farce pour un poisson au four, des raviolis ou une roulade de porc rôti. Ne l'oubliez pas sur le plateau de fromages. Avec de la mozzarelle ou du chèvre frais, verte ou noire, la tapenade est un vrai régal.

TAGLIATELLES AU BASILIC 1

Pour 6 personnes: 600 g de tagliatelles. Pistou: 2 gousses d'ail, 1 grosse poignée de basilic frais, 1 c à soupe de pignons, 150 g de parmesan râpé ou un mélange de parmesan et de pecorino râpés, 1 verre d'huile d'olive, sel et poivre.

Pilez dans un mortier l'ail et les feuilles de basilic bien lavées, avec une pincée de sel (pour garder la couleur verte du basilic). Joignez les pignons grillés et grossièrement concassés, et continuez à piler en ajoutant peu à peu le fromage râpé. Lorsque vous avez une pâte onctueuse, montez-la avec l'huile. Salez, poivrez. D'autre part, faites cuire les tagliatelles dans de l'abondante eau salée. Egouttez, mais pas à fond pour qu'elles ne collent pas, versez par-dessus la sauce diluée dans un peu d'eau de cuisson des pâtes et servez. Les pignons peuvent être remplacés par 150 g de cerneaux de noix.

TAGLIATELLES AU BASILIC 2

400 g de tagliatelles, 200 g de lard fumé, 200 g de crème fraîche, 1 gousse d'ail, sel, poivre 1 gros bouquet de basilic, 100 g de parmesan râpé.

Faites cuire les pâtes à grande eau bouillante salée (de 3 à 6 mn selon leur qualité). Goûtez-les pendant la cuisson pour les retirer alors qu'elles sont encore un peu fermes. D'autre part, faites griller dans une poêle à revêtement anti- adhésif, sans matière grasse, le lard coupé en très fines tranches et faites chauffer la crème avec l'ail pilé, assaisonnez. Au dernier moment, ajoutez le basilic haché (ne le faites pas au mixeur, mais au couteau ou avec des ciseaux). Egouttez les pâtes, servez-les avec la sauce préparée et le lard grillé. Accompagnez d'un ravier de parmesan râpé.

TAGLIATELLES AU CURRY

Faites cuire à l'eau bouillante salée 500 g de tagliatelles selon les indications du paquet, égouttez-les encore fermes. D'autre part, faites fondre doucement dans une petite casserole 80 g de beurre, joignez 1 oignon finement émincé et laissez revenir sur feu doux sans le faire brunir. Salez, joignez 2 c à café de curry en poudre et 100 g de jambon cuit haché. Versez la sauce préparée sur les pâtes, mélangez bien. Servez immédiatement avec 100 g de parmesan râpé présenté à part.

TAGLIATELLES AU FENOUIL

Pour 4 personnes: 400 g de tagliatelles vertes, 2 bulbes de fenouil, 1 poivron rouge, 200 g de crème fraîche, 1 c à soupe de pastis, sel, poivre. 100 g d'olives noires. Pour servir: parmesan râpé à volonté.

Faites chauffer l'eau de cuisson des pâtes. Nettoyez les bulbes de fenouil et le poivron. Faites-les pocher 5 mn à l'eau bouillante. Egouttez-les, puis émincez-les. Mettez les lamelles de fenouil dans une casserole avec la crème et le pastis, assaisonnez, laissez mijoter 10 mn. D'autre part, faites cuire les tagliatelles à grande eau bouillante salée, égouttez-les et mélangez-les avec la crème au fenouil. Ajoutez les olives décorez de lamelles de poivron. Servez aussitôt avec un ravier de fromage râpé.

TAGLIATELLES AU GRATIN

Pour 4 personnes: 400 g de tagliatelles, 50 g de beurre, 1 kg d'épinards, 40 g de gruyère râpé, sel. Pour la béchamel: 20 g de farine, 20 g de beurre, 1/2 litre de lait, 50 g de gruyère râpé, sel.

Hacher cru (légèrement) les épinards et les dessécher sur feu avec 20 g de beurre. Préparer la béchamel et hors feu ajouter le fromage râpé et un peu de sel. Faire cuire les pâtes assaisonner avec 30 g de beurre, puis en disposer une première couche dans plat allant au four. Assaisonner avec quelques cuillerées béchamel, ajouter les épinards et le gruyère. Faire des couches jusqu'à épuisement des ingrédients. Verser une goutte de lait dans le plat et faire gratiner.

TAGLIATELLES AU MAGOR ET AUX NOIX

Pour 6 personnes: 500 g de tagliatelles, 300 g de magot (fromage italien, marque Galbani), 1 bonne c à café de crème fraîche, 100 g de noix hachées, sel, poivre.

Faites cuire les tagliatelles "al dente" dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, faites fondre dans une casserole épaisse et à feu doux, le magor et la crème fraîche. Ajoutez les noix grossièrement hachées. Enfin, versez votre sauce sur les tagliatelles que vous aurez

préalablement égouttées. Vous pouvez à votre guise réaliser cette recette avec une autre variété de pâtes. Ajouter quelques brins de cerfeuil ou de persil.

TAGLIATELLES AU PERSIL

Faites revenir 1 petit oignon haché dans une noix de beurre ajoutez un gros bouquet de persil finement haché; mouillez peu à peu de lait en mélangeant pour avoir une sauce plutôt liquide mais crémeuse assaisonnez. D'autre part, faites cuire à l'eau bouillante salée 400 g de tagliatelles. Egouttez-les, mélangez-les aussitôt avec la sauce et servez avec du parmesan râpé à volonté.

TAGLIATELLES AU ROMARIN

Pour 4 personnes: 400 g de tagliatelles, 200 g de beurre, 2 c à soupe de romarin, 100 g de parmesan râpé.

Faites cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée. Egouttez-les, puis faites-les sauter rapidement à la poêle avec le beurre fondu et le romarin. Saupoudrez de parmesan et servez immédiatement. De la même manière, vous pouvez préparer des tagliatelle sautées dans de l'huile aromatisée à l'origan, à l'ail et au poivre.

TAGLIATELLES AU SAUMON

400 g de tagliatelles, 300 g de tomates, 1 boîte de saumon de 300 g, 3 c à soupe d'huile, 2 gousses d'ail, basilic, sel, poivre.

Réduire les tomates en purée. Mettre l'ail écrasé et le saumon dans l'huile. Ajouter les tomates, saler, poivrer, mijoter 10 mn. Verser sur les pâtes parsemer avec 10 feuilles de basilic haché.

TAGLIATELLES AUX ASPERGES

75 g de beurre, 2 gousses d'ail, 500 g de pointes d'asperges, 30 cl de crème fraîche, 2 cuillère à soupe de persil et thym hachés, sel, poivre, 500 g de tagliatelles fraîches, 50 g de parmesan râpé, thym et persil pour la décoration.

Faites revenir 50 g de beurre dans une poêle avec l'ail et les asperges. Ajouter la crème, les herbes, salez, poivrez et retirer du feu. Faites cuire les pâtes al dente. Egouttez, mettez dans un plat chaud et tournez les dans le reste de beurre. Réchauffer la sauce, puis mettez la sur les pâtes. Ajoutez le parmesan, décorez et servez aussitôt.

TAGLIATELLES AUX CALAMARS

Pour 6 personnes: 600 g de tagliatelles, 1 kg de petit calamars nettoyés, 50 g de crevettes roses décortiquées, 250 g de champignons de Paris, 400 g de tomates, 1 citron, 1 cuillerée à soupe de persil haché, 1 petit verre de cognac, 2 dl de vin blanc sec, 1 petit piment oiseau, 3 gousses d'ail, 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide, sel, poivre. Préparation 50 mn. Cuisson 15 mn.

Faites cuire les tagliatelles dans une grande quantité d'eau bouillante salée additionnée d'une cuillerée à soupe d'huile. Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les, rincez-les sous l'eau froide, gardez-les en attente. Pelez, égrenez; concassez les tomates, réservez. Otez le bout terreux des champignons, lavez-les à l'eau citronnée, émincez-les, faites-les suer dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive chaude. Lorsqu'ils ont rendu toute leur eau, couvrez, laissez cuire 5 mn. Faites chauffer dans une sauteuse 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, versez les calamars coupés en morceaux dans la sauteuse, ajoutez l'ail pilé et le piment, faites revenir vivement, mouillez avec le vin et le cognac, salez, poivrez, laissez réduire de moitié à bon feu. Ajoutez les tomates concassées, couvrez, cuisez 10 mn. Ajoutez les champignons. Les crevettes, puis les tagliatelles réchauffez couvert 2 mn. Servez immédiatement, parsemé de persil haché. Ne laissez pas cuire plus longtemps les calamars, ils durciraient.

TAGLIATELLES AUX CHAMPIGNONS

Pour 6 personnes: 600 g de tagliatelles fraîches, une tasse de sauce béchamel, 3 oeufs entiers, 100 g de parmesan ou de gruyère râpé, 100 g de jambon cuit. 500 g de champignons de couche, 30 g de beurre, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe de jus de citron, 1 c à soupe de persil haché, sel, poivre.

Faites cuire les pâtes fraîches à grande eau bouillante salée (3 à 4 mn); la cuisson des pâtes fraîches est très rapide. Egouttez-les et mettez-les dans un plat creux ajoutez aussitôt la sauce béchamel chaude, les oeufs entiers battus et assaisonnés, le fromage et le jambon coupé en dés. Mélangez bien et versez cette préparation dans un moule en couronne beurré. Faites cuire 20 mn à four chaud. Nettoyez et émincez les champignons, faites-les revenir au beurre avec l'ail pilé en les arrosant de jus de citron; joignez le persil haché, salez et poivrez, laisser cuire + ou - 10 mn jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée. Quand la couronne est cuite, démoulez-la et versez les champignons par-dessus.

TAGLIATELLES AUX EPINARDS 1

Pour 4 personnes: 400 g de tagliatelles (pâtes) 400 g d'épinards, 300 g de fromage frais, 40 g beurre, 1 dl de lait, 40 g gruyère râpé, sel.

Faire bouillir les épinards dans un peu d'eau salée, bien égoutter et cuire avec lait jusqu'à complète évaporation du lait. Faire fondre beurre et lorsqu'il est encore tiède, incorporez le fromage blanc en mélangeant parfaitement pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter le gruyère, les épinards finement hachés et mélanger à nouveau. Faire cuire les pâtes puis ajouter aux épinards mélanger, servir.

TAGLIATELLES AUX EPINARDS 2

Pour 6 personnes: 750 g de tagliatelles, 500 g d'épinards juste blanchis, 100 g de parmesan râpé, 75 g de beurre, 2 dl de lait, 60 g de crème fraîche, 1 jaune d'oeuf, 1 pincée de noix muscade, sel, poivre.

Hacher les épinards, les mettre dans unes casserole avec le beurre, la crème, le lait, 50 g de parmesan, sel, poivre, muscade. Cuire les tagliatelles, incorporer le jaune d'oeuf aux épinards, hors du feu et verser sur les pâtes.

TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER

Pour 4 personnes: 700 g (1 litre) de moules, 500 g (1 litre) de coques, 1 échalote, 50 g de beurre, 2 dl de vin blanc sec, sol, poivre, 100 g de crevettes cuites et décortiquées, 100 g de crème fraîche, ciboulette hachée, 500 g de tagliatelles, 50 g de beurre.

Lavez les moules et les coques, faites-les ouvrir sur feu vif en secouant la casserole de temps en temps. Retirez-les, décoquillez-les, filtrez le jus. D'autre part, faites fondre l'échalote hachée menu dans la matière grasse. Mouillez de vin blanc, laisser réduire de moitié, joignez le jus filtré, les coquillages et les crevettes. Assaisonnez, puis ajoutez la crème fraîche et la ciboulette. Parallèlement, vous aurez fait cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée en tenant compte du temps de cuisson porté sur l'emballage (5-6 mn). Vérifiez la consistance des pâtes qui doivent rester fermes sous la dent. Egouttez-les, ajoutez aussitôt le beurre et la sauce aux fruits de mer. Servez sans attendre.

TAGLIATELLES AUX NOIX

Faites cuire 400 g de tagliatelles dans 4 litres d'eau bouillante salée. Passez au mixeur 150 g de cerneaux de noix et 50 g de pignons avec une pincée de marjolaine en poudre. Faites revenir dans 2 c à soupe d'huile 1 gousse d'ail et un bouquet de persil haché, joignez les noix et les pignons, mélangez soigneusement. Hors du feu, ajoutez encore 2 c à soupe d'huile et 1 c à soupe de l'eau de cuisson des pâtes. Egouttez celles-ci, servez-les avec du beurre, du parmesan rapé et la sauce.

TAGLIATELLES AUX NOIX

Pour 4 personnes: 400 g de tagliatelles. Sauce: 100 g de noix râpées, 100 g de parmesan râpé, sel, poivre, 3 c à soupe d'huile d'olive, 3 c à soupe de persil ou de basilic haché.

Faites cuire les tagliatelles à grande eau bouillante salée (conformez-vous aux indications du paquet pour le temps de cuisson). D'autre part, mélangez les noix râpées, le parmesan, l'assaisonnement, l'huile et les herbes. Quand les pâtes sont cuites, mais encore fermes sous la dent, égouttez-les rapidement. Servez avec la sauce préparée et, à volonté, quelques cerneaux de noix entiers.

TAGLIATELLES AUX OLIVES

Hachez grossièrement 100 g d'olives vertes dénoyautées avec 1 c à soupe de câpres et 1/2 poivron (en conserve au vinaigre de préférence). Faites revenir le tout dons une cocotte avec 4 c à soupe d'huile d'olive. Ajoutez 600 g de tomates pelées et concassées, sel, poivre. Faites cuire à couvert une vingtaine de minutes. En fin de cuisson, ajoutez 1 gousse d'ail, quelques feuilles de persil et de basilic, le tout finement haché. Nappez de cette sauce 400 g de tagliatelles cuites à l'eau bouillante salée et égouttées.

TAGLIATELLES SAFRANEES

Pour 4 personnes: 400 g de tagliatelles, 100 g de beurre, 50 g de parmesan râpé, 2 dosettes de safran, 1 petite c à café de romarin, sel, poivre.

Versez 5 cl d'eau dans une casserole à fond épais puis ajoutez les 2 dosettes de safran et le romarin. Mettez sur petit feu et amenez lentement à ébullition en remuant avec 1 cuillère en bois. Ajoutez peu à peu les 100 g de beurre coupés en petits

morceaux et faites-les fondre doucement jusqu'à parfaite onctuosité, en battant au fouet la sauce, sans jamais laisser bouillir. Salez, poivrez et réservez au chaud. Plongez les tagliatelle dans 4 litres d'eau salée et bouillante. Remuez de temps en temps en maintenant une légère ébullition durant 5 mn. Egouttez les pâtes, disposez-les dans un plat chaud et versez dessus la sauce safranée. Mélangez parfaitement le tout, saupoudrez de parmesan et servez aussitôt.

TIMBALE DE MACARONIS 1

Pour 4 personnes: 400 g de macaronis, 200 g jambon cuit, 100 g d'olives vertes, 150 g de champignons de Paris, 80 g de beurre, 1/2 litre de coulis de tomates épais, 150 g de fromage râpé (parmesan ou gruyère), sel, poivre.

Coupez le jambon en petits dés. Faites blanchir les olives en les plongeant 5 mn dans de l'eau bouillante. Nettoyez les champignons et émincez-les. Faites-les sauter rapidement dans 30 g de beurre chaud pendant 10 mn environ, en remuant de temps en temps et en assaisonnant. Dans une casserole, faites chauffer le coulis de tomates, ajoutez le jambon, puis les trois quarts du fromage rapé. Ajoutez les champignons, mélangez bien et rectifiez l'assaisonnement. D'autre part, faites cuire les macaronis à grande eau bouillante salée (10 à 15 mn). Suivez les indications portées sur l'emballage. Egouttez-les en les gardant encore un peu fermes sous la dent et mettez-les dans un plat allant au four et à table. Ajoutez aussitôt le reste du beurre, mélangez bien. Versez la sauce préparée par-dessus, saupoudrez avec le reste du fromage râpé. Faites gratiner à four chaud pendant 20 mn environ. Servez bien chaud dans le plat de cuisson.

TIMBALE DE MACARONIS 2

Pour 6 personnes: 250 g de macaronis courts, 4 jaunes d'oeufs, 50 g de crème fraîche, 150 g de comté râpé, 200 g de jambon cuit, sel, poivre. SAUCE: une grande boîte de tomates pelée, 1 gousse d'ail, 1 oignon, sel, 1 c à café de curry en poudre. Beurre pour le moule.

Faites cuire les macaroni à grande eau bouillante salée (une vingtaine de minutes environ. Pendant ce lemmes, battez les jaunes d'oeufs avec la crème et le fromage. Ajoutez le jambon haché menu, salez (peu à cause du fromage) et poivrez. Quand les macaroni sont cuits, égouttez les à fond (toute l'eau doit être éliminée pour pouvoir ensuite démouler la timbale). Versez sur les pâtes chaudes la préparation aux oeufs et mélangez bien. Beurrez un moule à charlotte et versez-y la préparation Placez-la dans un bain-marie chaud et faites cuire à four moyen (180° C) pendant 35 mn environ. Attendez 5 mn avant de démouler. Vous aurez d'autre part fait fondre les tomates avec l'ail et l'oignon hachés, en coulis épais. Passez-le à la moulinette, salez et assaisonnez de curry. Versez cette sauce tout autour du moule. Vous pouvez remplacer ce coulis de tomates par une sauce Mornay (béchamel au fromage) ou une sauce aurore (béchamel à la tomate).

TIMBALE DE PATES AUX FRUITS DE MER

Pour 6 personnes: 800 g de pâtes fraîches, 3 douzaines d'huîtres, 150 g de crevettes décortiquées, 1,500 kg de moules de bouchot, 1 l de vin blanc, 250 g de crème fraîche, 6 feuilles de basilic, persil, cerfeuil, huile, sel, poivre du moulin, 30 g de beurre. Préparation: 35 mn. Cuisson: 18 mn.

Grattez et lavez les moules dans plusieurs eaux sans les laisser tremper. Faites-les ouvrir dans un faitout avec le vin. Egouttez-les, passez le jus de cuisson au chinois doublé d'un linge. Réservez-le. Ouvrez les huîtres. Récupérez leur eau dans une casserole, portez-la à ébullition. Mettez les huîtres à pocher 2 mn, égouttez-les. Mélangez leur eau à celle des moules, faites réduire des 2/3, ajoutez la crème, amenez à ébullition, assaisonnez. Mettez dans ce jus les moules décortiquées, les huîtres, les crevettes. Faites bouillir 1 mn. Sortez du feu. Faites cuire les pâtes 3 à 4 mn dans une grande quantité d'eau bouillante salée, additionnée d'une cuillerée à soupe d'huile. Pendant cette cuisson, égouttez les fruits de mer de leur sauce, gardez-lez au chaud et veloutez la sauce en ajoutant et en fouettant, le beurre fractionné et le basilic. Egouttez les pâtes, dressez-les en couronne sur le plat de service, disposez les fruits de mer au centre, nappez avec la sauce, saupoudrez de persil et cerfeuil hachés.

TIMBALE MILANAISE

Faites cuire 250 g de macaronis à l'eau bouillante salée. Faites revenir 250 g de champignons dans du beurre, ajoutez 8 quenelles de volaille (en boîte): couvrez. D'autre part faites une sauce avec 4 tomates pelées cuites avec 1 oignon haché. thym, laurier, 1 gousse d'ail. Mélangez les deux préparations. Ajoutez 250 g de dés de jambon. Rectifiez l'assaisonnement. Versez le tout sur les pâtes.

TIMBALE MIRELA

Pour 4 personnes: 400 g de grosses coquillettes aux oeufs, 4 belles tomates bien mûres et bien fermes, 8 petits artichauts tendres, 4 gousses d'ail, une petite laitue, 4 c à soupe d'huile, 50 g de beurre, 4 oignons, bouquet garni, basilic, une tranche de thon frais de 250 g environ, un petit verre de vin blanc, sel, poivre, 100 g de parmesan râpé. Préparation: 30 mn. Cuisson: 1 h.

Parez et lavez les artichauts. Coupez-les en quatre. Citronnez-les légèrement afin qu'ils ne noircissent pas. Emincez les oignons. Faites chauffer le beurre avec 2 cuillères d'huile. Lorsqu'il est très chaud, jetez-y les oignons et les quartiers d'artichauts, faites-les revenir. Quand ils commencent à rissoler, ajoutez la laitue taillée en chiffonnade, 2 gousses d'ail écrasées puis les tomates, pelées, épépinées et concassées, bouquet garni, sel, poivre. Laissez les bien réduire. Mouillez avec le vin blanc (veillez à ce que ce dernier ne soit pas trop sec si cela était ajoutez 1/2 morceau de sucre à la sauce). Faites partir à petite ébullition 5 mn. Ajoutez alors la tranche de thon dont vous aurez eu soin de retirer la peau, laissez achever la cuisson à petit feu. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Veillez à ce qu'elles ne soient pas trop cuites 15 à 18 mn suffisent, les pâtes doivent rester ferme. Arrêtez la cuisson, rafraîchissez-les en ajoutant une louche d'eau froide à l'eau de cuisson. Egouttez-les. Disposez-les dans une timbale ou sur un légumier. Beurrez-les largement. D'autre part vous avez pilé le basilic avec le reste d'huile. Ajoutez le hors du feu au ragoût de thon. Posez le thon sur les pâtes. Disposez autour les quartiers d'artichauts. Nappez avec la sauce. Servez très chaud avec le parmesan râpé.

TIMBALE NAPOLITAINE

Pour 5 personnes: 250 g de macaronis, 100 g de beurre, 1 verre de coulis de tomates, 125 g de champignons de couche, 1 litre de moules, 200 g de crevettes, 300 g de calmars, 50 g de gruyère râpé, 50 g de parmesan râpé, 1 bouquet garni (céleri, persil, thym, laurier), sel, poivre, 1 litre de coques ou autres coquillages de votre choix, 1 ou 2 oignons, huile d'olive, 1 cuillerée de farine.

Nettoyez et lavez très soigneusement les moules et les autres coquillages. Faites-les ouvrir séparément dans des casseroles posées sur un feu moyen et contenant chacune un petit bouquet garni et quelques rondelles d'oignon. Retirez les mollusques de leurs coquilles et réservez-les dans un peu de leur cuisson passée à travers un linge fin. Faites pocher les crevettes dans un peu d'eau salée. Réservez quelques unes des plus belles et décortiquez les autres. Nettoyez les calmars, coupez-les en rondelles et faites-les doucement sauter dans un peu d'huile d'olive. Nettoyez les champignons, émincez-les et faites-les doucement fondre au beurre. Préparez un petit roux blond avec une cuillerée de beurre, la farine et un peu de cuisson passée des coquillages. Laissez mijoter; salez et poivrez, puis ajoutez le coulis à ce fond de sauce. Faites cuire les macaronis à l'eau bouillante salée, agrémentée d'une cuillerée d'huile d'olive. Lorsqu'ils sont à point, égouttez-les et assaisonnez-les largement de beurre et des fromages râpés. Garnissez une timbale de couches alternées de macaronis et de sauce (dans laquelle vous aurez fait doucement réchauffer les diverses garnitures). Disposez sur le dessus de la timbale quelques jolis anneaux de calmars, les moules, coques et crevettes réservées, arrosez largement du reste de sauce, faites doucement réchauffer quelques minutes à four doux (th 4, 160°) et servez bien chaud.

TORTILLONS AU CRABE

400 g de tortillons, 2 gousses d'ail, 1/2 verre d'huile, 1 boîte de crabe, 1 verre de vin blanc sec, 3 c à soupe de sauce tomate concentrée, 2 louches de bouillon ou de fumet de poisson, Worcestershire sauce, sel, poivre.

Laisser blondir les gousses d'ail dans l'huile avec une bonne pincée de poivre, puis retirez-les. Mettre le crabe émietté, le faire rissoler puis ajouter l'eau de conserve du crabe et le vin blanc. Ajouter la sauce tomate délayée dans le fumet. Saler, poivrer. Laisser mijoter 20 mn. En fin de cuisson, ajouter 2 ou 3 traits de Worcestershire sauce. Verser sur les pâtes.

TORTILLONS AUX POIS CHICHES

Pour 4 personnes: 250 g de tortillons aux épinards ou des tagliatelles vertes, 400 g de pois chiches en boîte, 1 bouquet garni (3 branches de persil, une brindille de thym, une feuille de laurier), 1 carotte, 1 oignon, 1 grosse tige verte de céleri branche, 4 c à soupe d'huile d'olive, 3 gousses d'ail, 1 branche de romarin frais, sel, poivre noir en grains.

Egouttez les pois chiches. Mettez-les dans une casserole avec le bouquet garni, un peu de sel, quelques grains de poivre noir, les gousses d'ail épluchées. Couvrez d'eau froide à hauteur. Amenez à ébullition puis réduisez le feu. Faites réchauffer à tout petit feu pendant 30 mn. Pendant ce temps, épluchez et coupez en petits dés la carotte, le céleri, l'oignon. 20 mn après que les pois aient commencé à frémir, mettez un peu d'huile d'olive à chauffer dans une poêle. Faites revenir les dés de légumes avec la branche de romarin jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites cuire les tortillons al dente dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Arrêtez le feu sous les pois chiches. Retirez le bouquet garni. Prélevez à l'écumoire l'équivalent de 5 c à soupe de pois chiches, ajoutez-les à votre poêlée de légumes. Passez le contenu de la casserole au mixeur vous obtenez une sauce très épaisse à mi-chemin entre la soupe et la purée. Réservez. Egouttez les pâtes, versez dans le saladier de service. Ajoutez la soupe de pois chiches ainsi que la poêlée de légumes au romarin. Mélangez pour bien enrober les pâtes. Servez avec du parmesan fraîchement râpé.

GALETTE AUX PATES

Pour 2 personnes. Préparation et cuisson 10 mn. Un reste de pâtes au fromage ou à la tomate. 1 c à soupe d'huile, 4 oeufs, sel, poivre.

Faites revenir le reste de pâtes à l'huile dans une poêle. D'autre part, battez les oeufs en omelette avec le sel et le v poivre. Versez les oeufs dans la poêle et laissez cuire d'un côté. Faites glisser alors la galette sur une assiette, puis retournez-la dans la poêle pour faire cuire l'autre côté. Servez avec une salade verte à volonté.

GALETTE DE SPAGHETTIS

Pour 4 personnes: 350 g de spaghettis, 2 c à soupe d'huile, 20 g de beurre, 1 gousse d'ail, 1/2 boîte de tomates pelées, sel, poivre, 1 oeuf, 2 c à soupe de parmesan râpé.

Faites cuire les spaghetti à l'eau bouillante salée. D'autre part, faites revenir la gousse d'ail écrasée dans le mélange beurre-huile, joignez les tomates assaisonnez. Laissez cuire doucement. Mélangez les spaghettis égouttés et les tomates joignez l'oeuf battu avec le parmesan. Versez le tout dans une poêle beurrée et faites cuire comme une omelette des deux côtés en écrasant les spaghettis à la fourchette, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants. Servez avec une sauce tomate à volonté.

GALETTES DE NOUILLES AUX CHAMPIGNONS

Pour 4 personnes: Un reste de nouilles ou de spaghettis (300 g environ), 200 g de champignons, 50 g de beurre, 4 oeufs, 75 g de crème fraîche, 50 g de fromage râpé, sel, poivre.

Nettoyez et émincez les champignons; faites-les sauter au beurre, ajoutez les pâtes, les oeufs, la crème et le fromage. Assaisonnez, laissez cuire jusqu'à ce que les oeufs soient pris. Laissez refroidir, puis façonnez des galettes. Au moment de servir, faites-les dorer rapidement dans de l'huile chaude. Servez avec une salade verte.

GATEAU DE PATES

400 g de lasagne, 1 oignon, des foies de poulet, une carotte, une branche de céleri, 150 g de viande hachée, 300 g de jambon cuit fumé, 150 g de beurre, une tasse de béchamel, 50 g de parmesan, 4 tomates, un peu de bouillon.

Faites un bon jus en faisant rissoler l'oignon avec la carotte émincée et le céleri. Ajoutez ensuite la viande hachée, sel, poivre, et un peu de consommé. A mi-cuisson ajoutez les foies de volaille, les tomates concassées et le reste de bouillon. Faites la béchamel et ajoutez-y la moitié du parmesan et du beurre. Ebouillantez les lasagnes pendant quelques minutes. Beurrez une grosse terrine, tapissez-la de lasagnes. Remplissez ensuite avec des couches superposées de lasagnes, béchamel, noisettes de beurre, tranches de jambon et parmesan. Mettez au four pendant 20 mn et servez avec la sauce tomate à part.

GATEAU DE PATES

400 g de lasagne, un oignon, une branche de céleri, une carotte, 150 g de viande hachée, 250 g de jambon fumé, 150 g de beurre, un bol de béchamel, 4 tomates, 75 g de parmesan râpé et un peu de bouillon.

Faites fondre oignon, carotte émincée et le céleri dans un peu de beurre. Ajoutez-y un peu de bouillon et la viande hachée. Assaisonnez. Après une dizaine de minutes de cuisson, incorporez les tomates épluchées et concassées et du bouillon. Incorporez le parmesan à la béchamel, faites cuire les lasagnes à l'eau bouillante salée pendant quelques minutes, beurrez un plat allant au four et tapissez-le de lasagne. Remplissez votre terrine avec des couches superposées de lasagne, de jambon, de béchamel et de votre préparation de viande hachée. Parsemez de noisettes de beurre et faites cuire au four pendant 20 minutes.

GNOCCHIS

Portez à ébullition un quart de litre de lait avec sel, poivre et muscade. Versez en une fois 125 g de farine, remuez constamment de manière à éviter les grumeaux. Ajoutez 225 g de beurre, 3 oeufs et 125 g de gruyère râpé. Laissez refroidir. Sur une planche farinée, renversez la pâte et formez en des boudins à l'aide des mains. Coupez en morceaux de la longueur d'un bouchon et faites-les pocher dans de l'eau bouillante salée, pendant 3 à 4 minutes. Egouttez-les sur un plat chaud et servez avec une sauce tomate. Vous pouvez aussi les mettre dans un plat à gratin, les recouvrir de sauce tomate et de gruyère et les faire gratiner 10 mn.

GNOCCHIS A LA PARISIENNE

Pour 6 personnes: une proportion de pâte à choux salée, 125 g de gruyère râpé, 1 litre d'eau. Sauce béchamel: 50 g de beurre, 50 g de farine, 1/2 litre de lait, sel, poivre ou muscade, beurre pour gratinage.

Faire une pâte à choux non sucrée et salée. Y joindre la moitié du gruyère râpé. Faire bouillir de l'eau salée dans une casserole assez large. Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille d'environ 1 cm de diamètre à l'ouverture. Régler l'ébullition de l'eau "au frémissement". Faire tomber la pâte dans l'eau par bâtonnets de 2 a 3 cm de long, laisser les gnocchis pocher environ 10 minutes. Ils remontent à la surface. Les égoutter. Pendant le pochage, faire chauffer le four et préparer la sauce béchamel, y joindre la moitié du fromage restant, assaisonner. Prendre un plat à gratin, le graisser et y mettre une partie de la sauce, joindre les gnocchis, recouvrir du reste de sauce, saupoudrer avec le fromage réservé et parsemer de petits morceaux de beurre. Mettre à four chaud 15 à 20 minutes. Servir de suite bien soufflé et gratiné. On peut les faire gratiner dans des tartelettes cuites à blanc auparavant.

GNOCCHIS A LA PATE A CHOUX

Préparation: 10 minutes. Cuisson .20 minutes. Pour 4 personnes: 1/4 de litre de lait, 50 g de beurre, 4 oeufs, 25 g de gruyère râpé, 125 g de farine, 1 pincée de sel quelques râpures de noix de muscade, quelques gouttes d'huile.

Dans une casserole, mettre le lait, le sel, la noix de muscade et le beurre coupé en petits morceaux puis porter à ébullition sur feu vif. Hors du feu, incorporer la farine en remuant

énergiquement avec une cuillère en bois de manière à obtenir un mélange homogène puis dessécher cette pâte deux minutes environ sur feu vif. Verser la pâte dans un saladier, y incorporer les oeufs les uns après les autres en mélangeant toujours avec une cuillère en bois puis ajouter le gruyère râpé. Remplir aux trois quarts d'eau une sauteuse, saler et ajouter quelques gouttes d'huile; porter à ébullition puis maintenir l'eau frémissante sur feu doux. Pour détailler les gnocchis, utiliser une poche à douille lisse. Pousser sur la poche et découper avec un petit couteau des bouchons de 2 cm environ. Les faire pocher dans l'eau frémissante; lorsqu'ils remontent à la surface (cinq minutes), ils sont cuits. Pocher la pâte dès qu'elle est prête. Les gnocchis peuvent être confectionnés avec de la semoule de blé ou de maïs. On voit que la pâte est assez desséchée lorsqu'elle ne colle plus aux doigts. Ne pas mettre tous les oeufs en même temps car le mélange serait difficile à réaliser; il est préférable de les incorporer les uns après les autres. Les gouttes d'huile ajoutées à l'eau de pochage empêcheront les gnocchi de coller entre eux. Si l'on n'utilise pas les gnocchis le jour même, les rafraîchir avant de les cuisiner dans un récipient d'eau froide. Si l'on ne possède pas de poche a douille, on peut les détailler avec une cuillère à café.

GNOCCHIS A L'ITALIENNE

1 paquet de 500 g de gnocchis, 6 tomates, le coeur d'un céleri branche, 4 foies de volaille, 2 gousses d'ail, 2 oignons, 5 cl d'huile d'olive, 2 c à soupe de vin rouge, sel, poivre.

Détailler les foies de volaille en quartiers. Eplucher puis hacher l'ail et les oignons. Hacher finement le céleri. Peler et épépiner les tomates puis les concasser grossièrement. Dans une casserole, faire chauffer l'huile sur feu moyen puis faire revenir les foies de volaille 3 minutes, ajouter les oignons, les faire revenir quelques instants. Mouiller avec le vin, puis incorporer le céleri, les tomates et l'ail; saler, poivrer, cuire 20 à 25 minutes sur feu doux, mixer le tout. Cuire les gnocchis 6 minutes à l'eau bouillante salée et légèrement huilée. Bien égoutter. Les ajouter à la sauce, réchauffer 5 minutes. Servir chaud, accompagné de parmesan râpé, servi à part.

GNOCCHIS A LA MORUE EN GRATIN

Préparation et de cuisson: 75 minutes. Pour 4 personnes: 1/4 de litre de pâte à gnocchis, 400 g de morue salée, 1,5 l de lait, 35 g de beurre, 35 g de farine, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Faire dessaler la morue dans de l'eau pendant une nuit. Préparer les gnocchis. Mettre la morue dans une casserole, ajouter 1 litre de lait et porter à ébullition; réserver hors du feu. Béchamel: dans une casserole, mettre le beurre à fondre, ajouter la farine et mélanger. Verser le 1/2 litre de lait, porter à ébullition, saler et poivrer laisser cuire dix minutes sur feu doux. Egoutter la morue puis, avec une fourchette, effeuiller les filets et retirer les arêtes. Verser un peu de béchamel dans un plat à gratin, répartir la morue dessus puis les gnocchis; napper avec le reste de béchamel, ajouter le gruyère et passer vingt minutes au four chaud th 7 (200°). On peut remplacer la morue par des filets de poisson pochés dans un court-bouillon et napper les gnocchis de sauce tomate.

GNOCCHIS AU FROMAGE BLANC

Travaillez 300 g de fromage blanc (type cottage ou St-Florentin) en pâte lisse avec 250 g de farine environ, 50 g de chapelure fine, sel et poivre. Si le mélange est trop sec, ajoutez un peu d'eau. Façonnez cette pâte en rouleaux, coupez-les en morceaux de 2 cm e long, jetez-les dans de l'eau bouillante salée, égouttez dès qu'ils remontent à la surface. Servez aussitôt avec du beurre fondu, du fromage râpé et un coulis de tomates à volonté.

GNOCCHIS AU SAUTE DE BOEUF

Préparation et de cuisson: 45 minutes. Pour 4 personnes: 1/4 de litre de pâte à gnocchis, 600 g de faux filet, 4 dl de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de paprika, 2 dl d'huile, sel, poivre.

Préparer les gnocchis les pocher puis les égoutter. Couper la viande en cubes d'1 cm de côté. Dans une poêle faire chauffer l'huile sur feu vif, lorsqu'elle est bien chaude faire revenir les dés de viande et les colorer sur toutes les faces bien les égoutter puis les réserver au chaud hors du feu. Après avoir jeté l'huile de la poêle y mettre la crème fraîche et la cuillerée de paprika, porter à ébullition; saler et poivrer. Dans la sauce ainsi obtenue ajouter les cubes de viande et les gnocchis; les laisser mijoter deux minutes. Répartir sur des assiettes et servir aussitôt. On peul également réaliser ce sauté en remplaçant le boeuf par du filet de veau ou de porc.

GNOCCHIS AUX HARICOTS VERTS

Pour 6 personnes: 500 g de gnocchis, 350 g de haricots verts, 2 oignons blancs, 6 tomates pelées, 4 cuillères d'huile d'olive, 3 petites pommes de terre nouvelles, 100 g d'olives noires dénoyautées, 1 pincée d'origan, 1 pointe de safran, sel, poivre.

Cuire les haricots verts et les pommes de terre 10 mn à la vapeur. Couper les oignons en rondelles fines et les faire dorer dans l'huile d'olive. Ajouter les haricots verts et les pommes de terre pelées et coupées en 2. Faire revenir le tout 5 mn. Ecraser dans un mortier: les olives, les tomates concassées, l'origan jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Saler, poivrer. Entre-temps, faire cuire les gnocchis 16 à 17 mn dans de l'eau bouillante salée et safranée. Egoutter les pâtes. Ajouter les légumes. Mélanger et arroser de sauce.

GNOCCHIS AUX OEUFS DE CAILLE

Préparation et cuisson: 55 minutes. Pour 4 personnes: 1/4 de litre de pâte à gnocchis, 16 oeufs de caille, 4 dl de vin rouge, 50 g de beurre, 30 g de farine, pain de mie, sel, poivre.

Préparer les gnocchis les pocher puis les égoutter. Couper quatre tranches de pain de mie en triangle. Dans une poêle mettre 20 g de beurre à fondre sur feu moyen puis y faire colorer les triangles de pain sur les deux faces. Dans une casserole, mettre le vin, porter à ébullition puis maintenir un frémissement. Casser quatre oeufs dans un ramequin individuel les verser dans

le vin et laisser cuire une à deux minutes; les retirer avec une écumoire les déposer sur chaque assiette de service puis les entourer avec des gnocchis. Répéter l'opération pour chaque assiette. Mélanger 30 g de beurre ramolli avec 30 g de farine et ajouter ce beurre manié au vin en mélangeant à l'aide d'un fouet; saler et poivrer. Verser la sauce sur les oeufs et les gnocchis, ajouter les croûtons et servir aussitôt. Lorsque les oeufs sont cuits couper les filaments tout autour.

GRATIN DE LASAGNES VERTES

Pour 6 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 30 mn. 350 g de lasagnes vertes sans pré-cuisson, 200 g de rôti de veau cuit, 150 g de jambon de Paris, 100 g de jambon cru, 3 oeufs, 1 oignon, 1 brin d'estragon, 40 cl de crème liquide, 2 c à café de Maïzena, 50 g de parmesan râpé, 40 g de beurre, sel, poivre.

Faites durcir les oeufs, 10 minutes dans de l'eau bouillante. Puis écalez-les et hachez-les. Préchauffez votre four sur th 7 (210 °C). Entre-temps, pelez et hachez l'oignon, et, dans une poêle laissez-le cuire et blondir sur feu doux avec 20 g de beurre. Passez au hachoir à viande le rôti de veau et les deux jambons en morceaux . Mélangez-les à l'oignon revenu. Ajoutez l'estragon effeuillé et les oeufs durs hachés. Délayez la Maïzena dans un peu de crème. Dans une casserole, portez à ébullition le mélange et le reste de la crème. Laissez épaissir sur feu doux, tout en tournant avec une cuillère en bois afin d'éviter les grumeaux. Salez et poivrez. Incorporez le parmesan. Rangez dans un plat à gratin beurré une couche de lasagnes. Recouvrez-la de farce de viande puis de sauce à la crème. Recommencez l'opération. Terminez par une couche de farce. Arrosez du reste de sauce à la crème. Laissez le plat cuire et gratiner 20 minutes au four. Servez aussitôt.

GRATIN DE MACARONIS

Pour 4 personnes. Préparation: 10 mn. Cuisson: 15 mn + 20 mn. 400 g de macaronis, 50 g de beurre, 150 g de comté, 150 g de parmesan, 100 g de crème fraîche, 150 g de mozzarella.

Faites cuire les macaronis à grande eau bouillante salée (15 mn environ). Egouttez les, mélangez-les au beurre et mettez-les dans un plat à gratin. Mélangez le comté, le parmesan râpés et la crème fraîche, versez sur les pâtes, mettez la mozzarella en tranches sur le tout. Faites gratiner 20 mn environ.

GRATIN DE MACARONIS

Pour 8 personnes: 100 g d'olives vertes dénoyautées, 250 g de champignons de Paris, 1 c de beurre, 1 c d'eau, 1/2 citron, 500 g de macaronis, 250 g de talon de jambon, 10 cl de porto, 300 g de crème fraîche, 200 g de gruyère râpé, sel, poivre.

Coupez en 2 dans Ia longueur les olives vertes dénoyautées, mettez-les dans une casserole sur le feu, couvertes d'eau froide; à ébullition, égouttez-les, rincez-les. Coupez en dés les

champignons de Paris. Sur feu vif posez une casserole avec 1 c de beurre et 1 c d'eau, mettez les champignons, mélangez. Ajoutez le jus d'un demi-citron. salez et poivrez, laissez cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau de végétation (6 minutes) à gros bouillon et à découvert. Dans une marmite avec de l'eau qui bout, ajoutez 1 c de gros sel, un filet d'huile et versez les macaronis pour 8 minutes. Coupez en dés le jambon blanc mettez alors les champignons de côté dans un saladier. Reposez la casserole sur feu fort et versez-y le porto. Attendez l'ébullition, puis ajoutez 300 g de crème fraîche et attendez de nouveau l'ébullition. Egouttez les pâtes. Remettez les pâtes dans la cocotte vide avec les olives, le jambon, les champignons et la crème au porto. Mélangez, salez un peu, poivrez largement, mélangez à nouveau en ajoutant 120 g de gruyère rapé peu à peu. Versez les macaronis dans un plat à gratin beurre avec 1 c de beurre, saupoudrez de 80 g de gruyère râpé et parsemez de noisettes de beurre. Mettez au four th 6 pour 20 minutes puis au gril 3 minutes.

GRATIN DE MACARONIS A LA VIANDE

Pour 6 à 8 personnes: 500 g de macaronis. 2 oignons, 4 c à soupe d'huile d'olive, 600 g d'agneau maigre haché, 4 c à soupe de concentré de tomates, 2 gousses d'ail, sel, poivre, une pincée de marjolaine, 75 g de parmesan râpé. Sauce béchamel: 30 g de beurre, 1 c à soupe de farine, 3 dl de lait, 2 jaunes d'oeufs, 2 c à soupe de parmesan râpé.

Hachez les oignons, faites-les revenir dans 4 c à soupe d'huile, ajoutez la viande et laissez-la cuire en remuant à la fourchette. Joignez le concentré de tomates, l'ail haché, l'assaisonnement et les épices. D'autre part, préparez une sauce béchamel avec les ingrédients indiqués, ajoutez les jaunes d'oeufs et le fromage. Faites cuire les macaronis, égouttez-les. Répartissez macaronis, farce et béchamel dans un plat à gratin en couches alternées.

GRATIN DE PATES

Pour 4 personnes: 400 g de pâtes au choix, 2 cervelas, 1 tranche de jambon d'environ 120 g, 100 g de fromage râpé, 3 oeufs, 1 1/2 dl de lait, 1/2 dl de crème fraîche, sel, noix de muscade (facultatif), 20 g de beurre, un peu d'huile.

Cuire les pâtes "al dente" dans beaucoup d'eau bouillante salée et additionnée d'un peu d'huile pour qu'elles ne collent pas. Les rincer à l'eau froide dans une passoire et bien égoutter. Pendant la cuisson des pâtes, ôter la peau des cervelas, les couper en deux dans le sens de la longueur puis en tranches fines. Emincer la tranche de jambon. Casser les oeufs séparément dans une tasse, puis bien les battre dans un bol avec le lait et la crème fraîche. Saler et éventuellement ajouter un peu de noix de muscade rapée. Beurrer quatre moules individuels ou un grand moule a soufflé et garnir successivement de pâtes, de cervelas, de jambon et de fromage râpé. Napper avec le mélange lait-crème-oeufs et disperser quelques noisettes de beurre. Gratiner au four (préchauffé) pendant 20 à 25 mn à 220°C. Servir directement dans le plat de cuisson.

GRATIN DE PATES AU VEAU

Pour 4 personnes. Eliminer les deux extrémités de 500 de courgettes. Les détailler en fines rondelles, les faire revenir dans une sauteuse à feu vif dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, les faire cuire 8 à 10 minutes en les tournant régulièrement. Dans de l'eau bouillante salée, faire cuire 500 g de pâtes, les égoutter, les verser dans un saladier. Faire fondre un cube de bouillon à la viande dans 1/4 de litre d'eau chaude, le verser sur les pâtes et mélanger. Couper 300 g de veau cuit en fines lamelles. Allumer le four th 8. Dans un plat creux allant au four, disposer d'abord une couche de pâtes, puis une couche de viande et enfin une couche de courgettes. Parsemer le tout d'un peu de parmesan râpé et répéter l'alternance des couches. Verser dans le plat le bouillon restant, glisser au four et laisser cuire 30 minutes environ. Servir ce gratin chaud, tiède ou froid.

KNEPPES

Mélanger 1 livre de farine, 4 oeufs entiers, un peu de sel, un peu de crème, du fromage blanc et former du tout une pâte épaisse. Avec une cuillère former des boules de la grosseur d'une noix, les pousser avec le doigt dans l'eau bouillante salée, les cuire 10 mn. Une fois cuites, les faire sauter au beurre avec un oignon émincé, ajouter de la crème et un petit hachis d'ail, d'échalotes, et de persil, le temps d'un bouillon. Servir.

LA GRANDE ASSIETTE DE PATES AUX LEGUMES AUX PIMENTS FARCIS

Proportions pour 4 personnes: 200 g de pâtes fraîches au choix (tagliatelles, spaghettis..), 300 g de légumes (carottes, courgettes, navets, brocolis, fèves, petits pois, 60 g de morilles et de mousserons séchés, quelques girolles, 1 gros artichaut, 12 petites asperges vertes, 1 tomate confite, 1/4 de litre de bouillon de légumes, 50 g de beurre, gros sel, 1 cuillerée de farine, 1 citron, 1 cuillerée à soupe d'huile. Le jus aux aromates: 150 g de beurre, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 1/2 gousse d'ail, 1 citron, 3 brins de basilic, 2 brins d'estragon, 4 brins de cerfeuil, 2 brins de sauge, 2 brins de mélisse, 1 feuille d'oseille, 4 pointes de thym et de romarin. Préparation: 30 minutes. Cuisson: 20 minutes.

Faire tremper les champignons dans de l'eau tiède, les rincer, les cuire 8 minutes dans le bouillon, les égoutter. Réserver le bouillon. Eplucher carottes, navets, courgettes les détailler en petites boules. Ecosser petits pois et fèves, détailler les brocolis en bouquets, garder les pointes des asperges. Cuire tous ces légumes aldente séparément à l'eau bouillante salée, les égoutter. Eplucher l'artichaut de manière à ne garder que le fond, le citronner. Mélanger la farine, l'huile, le jus de citron et 1/4 de litre d'eau tiède, porter à ébullition, plonger le fond d'artichaut pendant 10 minutes, l'égoutter, le couper en petits cubes. Hacher les herbes, et la 1/2 gousse d'ail. Mettre le jus de citron dans une casserole avec le beurre, l'huile d'olive et le bouillon. Porter à ébullition, ajouter les herbes. Faire cuire les pâtes aldente dans 5 litres d'eau bouillante salée. Les égoutter. Faire sauter dans le beurre légumes et champignons, les mélanger aux pâtes, ajouter le jus d aromates. Glisser au milieu les piments farcis (voir recette suivante). Parsemer de cerfeuil et de fines lamelles de truffes blanches d'été.

PIMENTS AU HACHIS DE PORC (pour les pates)

Pour 4 personnes: 80 g d'échine de porc ou 80 g de filet de pigeon avec la peau, 20 g de jambon de Bayonne, 30 g de champignons de Paris, 4 piments de péquillo (en boîte), 1 cuillerée à soupe de sauce de soja douce, 1 cuillerée à café de graisse d'oie. Préparation: 10 minutes. Cuisson: 8 minutes.

Eplucher les champignons en leur retirant les extrémités. Hacher porc, jambon et champignons très finement. Faire chauffer la graisse d'oie dans une poêle, y faire revenir le hachis à feu vif. Ajouter la sauce de soja au bout de 7 ou 8 minutes. Garnir les piments avec cette farce, les poser sur la grande assiette de pâtes.

MACARONIS A LA FRANCAISE

Pour 6 personnes: 100 g de beurre, 30 g de farine, 2 verres de bouillon (ou extrait), 1 verre de coulis de tomates, 2 branches peu épaisses de jambon de Paris, quelques petites quenelles de volaille ou de veau, 250 g de champignons de couche, 12 très petites saucisses chipolatas (ou 4 chipolatas normales que vous couperez en morceaux), sel, poivre, bouquet garni (thym, laurier, persil), 250 g de macaronis, 75 g de gruyère râpé.

Faites fondre 30 g de beurre dans une casserole à fond épais. Attendez qu'il soit bien chaud pour y jeter la farine en pluie, laissez celle-ci prendre à peine couleur, puis mouillez avec le bouillon chaud. Laissez cuire le fond de sauce à tout petit feu en remuant sans cesse avec la cuiller en bois pendant une dizaine de minutes, puis ajoutez le bouquet garni, la sauce tomate, sel, poivre et prolongez la cuisson jusqu'à ce que vous obteniez une sauce bien liée et savoureuse. Ajoutez alors les champignons grattés et coupés en morceaux, les quenelles, le jambon coupé en bâtonnets, les petites saucisses et 30 g de beurre. Laissez mijoter sauce et garniture à petit feu pendant que vous cuirez les macaronis à l'eau bouillante salée en un quart d'heure environ. Lorsque ceux-ci sont prêts, égouttez-les et remplissez une timbale de couches alternées de sauce et de macaronis. Conservez quelques petites saucisses, quenelles et beaux morceaux de champignons; vous les disposerez au centre de la dernière couche de macaronis. Arrosez de beurre fondu et servez chaud accompagné d'un ravier de gruyère râpé. Vous pouvez aussi, si vous le désirez, saupoudrer les macaronis (mais pas la garniture centrale), de gruyère rapé et passer votre timbale quelques instants dans le four afin de faire très légèrement gratiner superficiellement le fromage.

MACARONIS A L'ANTIBOISE

Pour 5 personnes: 250 g de macaronis, 2 au 3 aubergines, 3 ou 4 tomates, 2 ou 3 tranches de jambon cuit, un peu de bouillon, 125 g de champignons de couche, 100 g de beurre, 1 ou 2 gousses d'ail, 75 g de parmesan râpé, un peu de farine, sel, poivre, 1 bouquet garni, huile pour friture.

Pelez et hachez l'ail, faites-le sauter dans un poêlon à fond épais contenant un peu de beurre chaud ou d'huile d'olive selon votre goût. Pelez les tomates (après les avoir plongées quelques instants dans de l'eau bouillante). Epépinez-les en les coupant en morceaux que vous jetterez

au fur et à mesure dans le poêlon. Ajoutez aussi un peu de bouillon le bouquet garni, sel, poivre. Laissez mijoter à très petit feu en veillant à ce que les tomates ne se défassent pas complètement. Pendant ce temps, grattez les champignons, émincez-les et faites-les doucement sauter au beurre. Faites cuire les macaronis à l'eau bouillante salée. Pelez les aubergines, coupez-les en rondelles, passez-les dans de la farine et faites-les frire sans les laisser trop dorer ce qui les dessécherait. Lorsque les champignons ont bien sué, ajoutez-les à la sauce tomate avec leur cuisson ainsi que les tranches de jambon coupées en petits morceaux. Laissez mijoter quelques instants pendant que vous égouttez les macaronis puis assaisonnez de beurre et de fromage râpé. Mélangez macaronis et sauce. Servez bien chaud avec les rondelles d'aubergines frites.

MACARONIS A LA SAUCE AUX HERBES

400 g de macaronis, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 1/2 verre d'huile, 500 g de tomates, 1/4 de litre de crème fraîche, 30 g de parmesan, sel, poivre, sauge, persil, romarin.

Faire revenir les oignons hachés et l'ail quelques instants. Ajouter les herbes hachées. Laisser mijoter 5 mn, puis ajouter les tomates mixées. Saler, poivrer. Cuire 2 à 3 mn. Ajouter la crème, laisser épaissir. Ajouter les pâtes et le parmesan. Mélanger et servir.

MACARONIS AU GRATIN

Pour 4 personnes: 350 g de macaronis longs, 50 g de beurre. Sauce: 50 g de beurre, 50 g de farine, 1/2 litre de lait, sel, poivre, noix muscade, 50g de gruyère râpé (ou de kefalotiri, fromage sec rappelant le parmesan), 3 oeufs.

Faites cuire les macaronis à l'eau bouillante salée, égouttez-les, ajoutez le beurre. Parallèlement, faites un roux blond avec le beurre et la farine, mouillez de lait, assaisonnez, faites épaissir sur feu doux pendant une dizaine de minutes en remuant. Mélangez celle sauce aux pâtes. Battez les oeufs en omelette avec une pincée de sel et la moitié du fromage. Dans un plat à gratin, mettez une couche de pâtes, la moitié des oeufs, puis de nouveau des pâtes et des oeufs. Saupoudrez du restant du fromage et faites gratiner à four chaud.

MACARONIS AUX ANCHOIS

Cuire les macaronis aux 3/4 dans de l'eau aromatisée de fenouil sauvage des montagnes. Les égoutter. Faire une sauce avec huile d'olives, fenouil haché, des filets d'anchois salés pilés, des raisins secs détrempés. Beurrer un plat à gratin, y disposer une couche de macaronis, napper de la sauce puis une couche d'anchois frits au dernier moment, une nouvelle couche de macaronis et le reste de la sauce. Poudrer de parmesan et faire gratiner au four.

MACARONIS AUX CHAMPIGNONS

30 g de beurre, 125 g de champignons, 60 g de salami, 30 g de farine, 1/4 de litre de lait, sel, poivre, 250 g de macaronis, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 c à soupe d'huile.

Mettez dans une poêle le beurre puis le salami en morceaux et les champignons émincés. Laissez cuire 3 mn. Ajoutez la farine, mélangez bien, laissez cuire encore 2 mn. Hors du feu, ajoutez le lait. Reportez sue le feu, assaisonnez, portez à ébullition en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe. Couvrez, laissez mijoter 10 mn en remuant de temps en temps. Faites cuire les macaronis. Egouttez bien puis versez-les dans une grande casserole avec l'oignon émincé, l'ail et de l'huile. Mélangez bien. Versez dans un plat avec la sauce par-dessus.

MACARONIS AUX CHAMPIGNONS

250 g de champignons, 2 oignons, 4 ou 6 tomates, 40 g de beurre, sel et poivre, 200 g de macaronis, eau bouillante salée, persil haché, 30 g de beurre, 200 g de saucisson fumé, fromage râpé.

Faites dorer au beurre les champignons nettoyés et émincés, ainsi que les tomates pelées et égrainées, les oignons. Ajoutez-y le saucisson coupé en tranches, assaisonnez et mélangez le tout avec les macaronis cuits à l'eau bouillante salée et égouttés. Ajoutez le persil haché, le beurre et accompagnez d'un ravier de fromage râpé.

MACARONIS AUX CHIPOLATAS

Pour 4 personnes: 400 de macaronis coupés, qui absorbent bien la sauce, 4 tomates olivettes, 4 chipolatas, 1 c à café rase de fenouil en grains, 1 gousse d'ail, 1 oignon, 1/2 bouquet de basilic, 10 cl de vin blanc sec, 1 dose de safran en poudre, sel, poivre du moulin, huile d'olive, pecorino.

Mettez un peu d'huile d'olive à chauffer dans une poêle. Faites-y revenir l'ail et l'oignon finement hachés. Coupez les chipolatas en petites rondelles et faites-les rissoler dans la poêle quelques minutes. Versez le vin blanc. Amenez à ébullition. Ajoutez les grains de fenouil, les tomates coupées en quartiers, le safran. Mélangez et laissez cuire à petit feu 15 mn. Pendant ce temps, mettez les pâtes à cuire "al-dente dans un grand volume d'eau salée, égouttez-les. Versez-les dans le saladier avec la sauce aux chipolatas. Parsemez de basilic ciselé. Posez sur la table un beau morceau de pecorino. A sa guise, chacun en ajoutera quelques copeaux.

MACARONIS AUX CINQ FROMAGES

Pour 6 personnes: 500 g de macaronis coupés, 50 g de mozzarella, 50 g de gruyère, 50 g de Hollande, 50 g de cantal, 75 g de parmesan râpé, 50 g de beurre, sel.

Faites cuire les macaroni dans une grande quantité d'eau bouillante salée, pendant 8 à 10 mn. Egouttez-les. Mettez-les dans un grand saladier avec la moitié du beurre fondu, la mozzarella, le gruyère, le Hollande, le cantal, tous coupés en petits dés. Transvasez dans un plat allant au four, recouvrez de parmesan râpé, nappez du reste du beurre fondu et passez au four 5 mn sous le grilloir allumé 15 minutes d'avance.

MACARONIS AUX COQUILLES SAINT JACQUES

400 g de macaroni, 8 coquilles Saint-Jacques, 250 g de champignons, 125 g de crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs, 1 verre de vin blanc sec, 1 oignon, 1 gousse d'ail, persil, 1 bouquet garni, 20 g de beurre, sel, poivre.

Faire un court-bouillon avec le vin blanc, 1/2 litre d'eau, sel, poivre, bouquet garni, oignon haché. Cuire 15 mn. Plonger les coquilles dedans. Dorer les champignons émincés dans le beurre puis ajouter l'ail écrasé. Saler, poivrer. Dans une casserole verser la crème fraîche. Battre 2 jaunes d'oeufs avec le jus de cuisson des coquilles. Incorporer à la crème et faire épaissir à feu doux. Mélanger le tout. Verser sur les pâtes. Parsemer de 1 c à soupe de persil.

MACARONIS AUX POIREAUX

Pour 4 personnes: 400 g de macaronis, 3 poireaux, 80 g de beurre, 1 échalote, sel poivre, 1,5 dl de vin blanc, 50 g de crème fraîche, ciboulette hachée à volonté.

Nettoyez et émincez les poireaux faites-les fondre doucement dans la moitié de la matière grasse, ajoutez l'échalote hachée menu, l'assaisonnement et le vin. Laissez cuire doucement une vingtaine de minutes, ajoutez alors la crème fraîche et la ciboulette. D'autre part, faites cuire les macaronis à grande eau bouillante salée, en les gardant un peu fermes. Egouttez-les, ajoutez le reste de beurre, mélangez bien. Versez la sauce aux poireaux par-dessus. Servez avec du fromage râpé à volonté.

MACARONIS AUX POIREAUX

300 g de macaronis longs, 3 poireaux, 50 g de beurre, 1 pincée de poudre de curry, sel, poivre, 150 g de crème fraîche, 1 oignon.

Pelez et hachez grossièrement l'oignon. Mettez-le dans une casserole avec de l'eau bouillante salée et cuisez-y les macaronis. Pendant ce temps, lavez, nettoyez et émincez les poireaux. Mettez les dans une sauteuse à feu doux avec le beurre. Salez. Poivrez. Ajoutez un demi-verre d'eau et une pincée de curry. Laissez cuire 15 minutes. Apres ce temps, le liquide s'est évaporé et les poireaux sont cuits mais fermes. Ajoutez la crème fraîche, servez sur les macaronis égouttés et disposés dans un plat chaud.

MACARONIS AUX POIVRONS

Pelez 1 aubergine et coupez la chair en dés, saupoudrez de sel et laissez dégorger. Coupez en lanières 2 poivrons rouges nettoyés, pelez et épépinez 400 g de tomates. Faites revenir dans 5 c à soupe d'huile d'olive 2 gousses d'ail hachées, ajoutez une douzaine d'olives noires hachées et tous les légumes. Salez, poivrez, laissez cuire 10 mn. Ajoutez 1 verre de vin blanc sec, laissez mijoter 45 mn. Versez la sauce sur 400 g de macaronis cuits à l'eau bouillante salée.

MACARONIS DU LABRADOR

Pour 4 personnes: 300 g de macaronis, 100 g de saumon fumé, crème fraîche, 1/2 citron, sel.

Cuire les pâtes. Pendant ce temps chauffer la crème au bain-marie, y verser le saumon coupé en morceaux. Egoutter les pâtes, ajouter le jus du citron au saumon. Verser sur les pâtes.

MACARONIS EN TURBAN

Pour 6 personnes: 500 g de macaronis, 80 g de beurre, 125 g de foies de volaille, 1 tranche épaisse de jambon cuit, 40 g de farine, 1/4 litre de lait, 8 tomates, 1 oignon, 1 verre de vin blanc sec, 1 petit verre de madère ou de marsala, 100 g de gruyère rapé, du sel, du poivre, du thym, du laurier. Préparation: 30 mn. Cuisson: 20 mn.

Coupez les macaronis en morceaux et faites-les cuire à 'eau bouillante salée. Egouttez-les. Préparez une béchamel avec 40 g de beurre, la farine, le lait, du sel et du poivre. Ajoutez le fromage, le jambon taillé en dés et les macaronis. Mélangez et versez dans un moule en couronne beurré. Passez au four le temps de faire la fondue de tomates. Faites sauter dans le restant du beurre l'oignon haché. Ajoutez les tomates pelées et concassées, du sel, du poivre, du thym, du laurier et mouillez avec le vin. Laissez réduire 10 minutes. Ajoutez les foies de volaille sautés au beurre ou à l'huile et déglacés avec le madère. Démoulez la couronne et versez la sauce avec les foies au centre. Servez avec le fromage à part. Des champignons émincés et passés au beurre peuvent être ajoutés à la sauce.

NOUILLES A LA CHINOISE

400 g de nouilles, 500 g de palette de porc, 1 dl de bouillon, 1 gousse d'ail, 5 ciboules, 1 concombre, Xérès, sauce soja, sucre, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Passer la palette au hachoir et faire dorer le hachis dans l'huile 2 à 3 mn. Ajouter 1 verre à liqueur de Xérès, 2 c à soupe de sauce soja, 1 verre de bouillon de volaille. Couper la ciboule en petits morceaux et ajouter une bonne pincée de sucre et l'ail écrasé. Cuire 10 mn. Couper le concombre en tous petits cubes en enlevant les graines. Plonger ces cubes dans de l'eau bouillante. Mélanger la viande, le concombre et les nouilles.

NOUILLES A LA FERMIERE

400 g de nouilles larges, 100 g de jambon cru, 200 g de blanc de poulet, porto, 50 g de parmesan, 2 gousses d'ail, 1 oignon, 3 c à soupe d'huile, persil, sauge, romarin, sel, poivre.

Faire dorer l'oignon émincé dans l'huile et le beurre. Ajouter l'ail écrasé et les tomates pelées et épépinées. Puis le jambon et le poulet hachés grossièrement. Arroser d'un verre à liqueur de porto. Poivrer, ne pas saler tout de suite à cause du jambon. Cuire à petit feu 30 mn. Hacher 3 à 4 branches de persil, 2 à ' feuilles de sauge et quelques brins de romarin. Les ajouter à la sauce et cuire 15 mn. Vérifier l'assaisonnement. Cuire les pâtes. Verser la préparation dessus.

NOUILLES A L'ITALIENNE

Préparez une sauce tomate: hachez un oignon, faites-le revenir dans 1 c à soupe d'huile, ajoutez 1 petite boîte de concentré de tomate, 1 feuille de laurier, 1 gousse d'ail, 1 branche de persil, sel, poivre, thym ou basilic. Mouillez avec 1/4 de litre d'eau et laissez mijoter 30 minutes. Hors du feu, ajoutez 1 verre de madère. D'autre part faites cuire 250 à 350 g de nouilles ou autres pâtes dans du bouillon (concentré en cube) et faites revenir au beurre 200 g de champignons de couche. Egouttez les nouilles. Versez-les dans le plat de service, ajoutez-y les champignons et 100 g d'olives vertes dénoyautées. Saupoudrez de 50 g de fromage râpé (gruyère ou parmesan) et nappez de la sauce.

NOUILLES AU GRATIN

Pour 5 personnes: 70 g de gruyère râpé, 150 g de beurre, muscade, 500 g de nouilles.

Faire cuire les nouilles à l'eau bouillante. Bien égoutter et faire évaporer. Ajouter 2 cuillerées à soupe de gruyère râpé, 50 g de beurre et une pincée de muscade. Beurrer un plat à gratin et le parsemer de gruyère râpé. Y étaler les nouilles. Saupoudrer de gruyère râpé et arroser de beurre fondu. Faire gratiner 10 mn à four chaud.

NOUILLES AUX ANCHOIS

Pour 6 personnes: 500 g de nouilles, 250 g d'anchois au sel, 50 g de parmesan râpé, 50 g d'emmenthal râpé, 100 g de beurre, sel, poivre.

Mettez les anchois à tremper pendant une heure dans de l'eau fraîche en la renouvelant souvent. Egouttez-les. Détachez les filets, lavez-les, épongez-les, hachez-les très fin. Dans une casserole, faites chauffer le beurre. Dès qu'il commence à blondir jetez-y les anchois remuez vivement et retirez aussitôt du feu mais réservez au chaud. Faites cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 8 mn environ. Egouttez-les disposez-les sur un plat chaud, saupoudrez de la moitié de chaque fromage, poivrez et arrosez avec la sauce très chaude. Apportez immédiatement sur la table en servant à part le reste des fromages.

NOUILLES AUX AUBERGINES

Pelez 2 grosses aubergines, coupez-les en dés; saupoudrez-les de gros sel et laissez dégorger pendant 30 mn environ. Rincez-les et séchez-les. Faites-les sauter ensuite à l'huile d'olive avec 1 gousse d'ail hachée du sel, du poivre et du thym émietté, ajoutez 500 g de tomates lavées, épépinées et coupées en morceaux. Laissez cuire à feu doux pendant 30 mn. Par ailleurs, faites cuire 400 g de nouilles à l'eau bouillante salée, égouttez-les, mélangez-les à la préparation aux aubergines. Mettez le tout dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner.

NOUILLES AUX AUBERGINES

Pour 4 personnes: 400 g de pâtes, 2 ou 3 belles aubergines, 3 belles tomates bien en chair, 150 g de mozzarella, 150 g de beurre, 150 g de parmesan râpé, 2 dl d'huile d'olive, sel, poivre.

Retirez leur pédoncule aux aubergines, puis lavez-les, essuyez les et coupez-les en tranches épaisses de un centimètre. Etalez-les sur un torchon. Salez-es et laissez-les dégorger pendant une heure. Après quoi, faites-les cuire à la poêle dans de l'huile bouillante. Dans le même temps faites cuire les nouilles à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les; assaisonnez-les avec un gros morceau de beurre et 100 g de parmesan râpé. Graissez avec un filet d'huile d'olive et une noix de beurre un grand plat à gratin et mettez en couches successives des pâtes des aubergines, des tomates (pelées, épépinées et concassées). Ajoutez si vous en possédez un peu de marjolaine et de basilic et les morceaux de mozzarella puis le reste de parmesan râpé. Mettez à four chaud 20 à 30 mn.

NOUILLES AUX FRUITS DE MER

1 litre de moules, 1 litre de coques, 2 coquilles Saint-Jacques, 1 échalote, 150 g de beurre, 500 g de nouilles. Pour 4 personnes.

Faire cuire les nouilles à l'eau salée. Garder au chaud. Ouvrir à feu vif les moules et les coques, et au four les coquilles Saint-Jacques. Sortir les moules les coques et les coquilles Saint-Jacques de leurs coquilles. Couper les coquilles Saint-Jacques en escalopes. Mettre dans une casserole une échalote hachée avec une noix de beurre. Faire blondir. Ajouter les coquilles Saint-Jacques coupées. Laisser mijoter doucement 5 mn. Ajouter les moules et les coques et laisser cuire 2 mn Mélanger vivement aux nouilles et servir très chaud. On peut également mettre au milieu d'un plat les fruits de mer et dresser les nouilles autour. Dans ce cas, il faut ajouter un verre de vin blanc à l'eau rendue par les coquillages et s'en servir pour faire une sauce blanche à laquelle on ajoute une cuillerée de crème fraîche et que l'on verse sur les fruits de mer hors du feu.

NOUILLES CREME DE VOLAILLE

Pour 4 personnes: 250 g de nouilles, 1 reste de volaille cuite, 50 g de beurre, 20 g de farine, 3 verres de lait, 200 g de champignons, 50 g de crème, 50 g de gruyère râpé, sel, poivre. Préparation 30 mn. Cuisson: 45 mn.

Faites cuite les nouilles à l'eau bouillante salée, égouttez-les bien. Faites une béchamel avec la moitié du beurre, la farine, 3 verres de lait. Hachez les restes de volaille et les champignons lavés et essuyés. Ajoutez ce hachis à la béchamel, puis 50g de crème, sel, poivre. Mélangez bien. Dans un plat à four beurré, mettez une couche de nouilles, une couche de hachis et ainsi de suite... terminez par des nouilles, recouvrez de fromage râpé, parsemez le dessus du plat de quelques petits morceaux de beurre et faites gratiner au four.

NOUILLES EN TIMBALE

Pour 5 personnes: 300 g de nouilles larges et plates, 4 oeufs, 175 g de jambon cuit coupé en tranches un peu épaisses, sel, poivre, 1 citron, 1 grand pot de crème, 50 g d'oignons, un peu de chapelure, 75 g de beurre.

Pendant que le four chauffe (th 5 180°), faites cuire les nouilles 10 minutes seulement, dans une bonne quantité d'eau bouillante salée. Pelez les oignons; émincez-les. Faites fondre la moitié du beurre dans une sauteuse et faites-y sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez alors les pâtes bien égouttées et un morceau de beurre. Mélangez bien le tout et laissez cuire 5 minutes sur feu moyen, Mettez la crème dans une jatte, arrosez-la de jus de citron et battez au fouet, puis ajoutez les oeufs, un à un, en continuant de battre. Salez, poivrez et ajoutez le jambon coupé en petits morceaux. Beurrez une timbale, saupoudrez-la de chapelure, versez-y les nouilles et l'appareil au jambon en mélangeant ces deux éléments. Faites cuire 45 minutes, sans couvrir, au centre du four. Servez sur un plat chaud, accompagné de salade.

NOUILLES ET CEPES DORES

Pour 4 personnes. Préparation: 10 mn. Cuisson: 25 mn. 250 g de nouilles, 3 cèpes, 1 échalote, 1 gousse d'ail.

Nettoyez les cèpes, épluchez l'échalote et la gousse d'ail; hachez-les. Faites-les revenir dans la moitié du beurre, sans laisser noircir. Salez et poivrez. Dans le même temps faites cuire les nouilles dans une grande quantité d'eau bouillante salée, puis égouttez-les. Egouttez le hachis de cèpes; mettez dans la poêle le reste de beurre et faites dorer les nouilles à feu vif, versez le hachis dessus et servez aussitôt.

NOUILLES FRITES ET CROQUANTES

4 paquets de vermicelle de riz, chinois ou thaïlandais, 1 livre de végétaline ou de saindoux, chauffé dans un poêlon, 4 échalotes coupées en petits morceaux de 1 cm, 4 gousses d'ail écrasées, 6 crevettes crues, ou 3 bouquets décortiqués et coupés en morceaux, 3 c à soupe arrondies de porc, poulet et crabe, 3 c à soupe de pâte de soja finement hachée, 1 c à soupe de sauce de soja ou de nuoc mam ou les deux, 1 c à soupe de jus de citron ou de citron vert, 4 oeufs, vinaigre à volonté, 2 c à soupe de sucre.

Passer les vermicelles à l'eau bouillante, les égoutter et les étaler sur un plat pour les faire sécher. Les faire frire par petits paquets en les retournant une ou deux fois seulement. Quand ils sont dorés et croquants, les mettre sur une serviette en papier pour absorber l'excédent de matières grasses. Transférer 1/4 de tasse de végétaline bouillante dans un grand poêlon. Ajouter les échalotes, l'ail, et laisser cuire, mais sans dorer. Ajouter les crevettes et les viandes, la pâte de soja, la sauce de soja, le nuoc mam (éventuellement) et le jus de citron, en remuant constamment. Casser les oeufs dans la préparation, deux par deux, toujours sans cesser de remuer. Quand tout le jus est absorbé, ajouter les vermicelles coupés et frits. Assaisonner selon le goût, avec du vinaigre, du sucre de la sauce de soja et du nuoc mam. Retirer du feu, et verser dans un plat bien chaud. Servir immédiatement, avec une garniture de piments coupés en petits morceaux, de coriandre ou de persil haché, d'ail mariné, de zeste d'orange ou de ciboulettes.

NOUILLES GARNIES

200 g de steak émincé, 100 g de crevettes, 1 c à soupe de farine, quelques feuilles de chou vert chinois ou à défaut de romaine, 400 g de pâtes de riz, 1 pincée de glutamate.

Faire sauter les pâtes cuites dans un peu d'huile et les verser dans un grand plat. Faire revenir un oignon haché, puis le boeuf, les crevettes et les légumes. Lier ave la farine. Verser sur les pâtes. Agrémenter de feuilles de coriandre et de ciboulette.

NOUILLES JAPONAISES

Faire une pâte avec 1 kg de farine, deux jaunes d'oeufs, du sel et très peu d'eau. La tenir ferme et laisser reposer une demi-heure. Abaisser la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle soit transparente. La rouler comme du papier et la couper en lamelles de quelques millimètres de large. Cuire ces nouilles à l'eau bouillante salée trois minutes. Les égoutter. Servir avec un plat de volailles.

PATES TURCS

Pour 6 personnes: 250 g de steak haché, 300 g d'oignons hachés, 200 g d'échalotes hachées, 1 poignée d'olives vertes dénoyautées, une poignée de raisins secs, 2 c à soupe de beurre, 2 oeufs durs, sel, poivre, paprika, 300 g de farine, 125 g de beurre, 1 oeuf.

Disposez la farine en fontaine, coupez le beurre en morceaux, mettez-le au centre de la fontaine avec une pincée de sel. Travaillez légèrement du bout des doigt. Mouillez avec de l'eau pour obtenir une pâte mollette. Fraisez par 2 fois en écrasant la boule de pâte sous la paume de votre main et en poussant en avant. Rassemblez le pâton et laissez reposer pendant que vous préparez la farce. Faites chauffer le beurre et jetez-y les oignons qu'ils mijotent quelques minutes sans prendre couleur; ajoutez alors les échalotes, prolongez la cuisson 2 ou 3 minutes puis ajoutez la viande hachée. Laissez cuire 15 minutes salez, poivrez, aromatisez de paprika et parsemez de raisins secs. Abaissez la pâte et découpez-la en cercles de 15 cm environ de diamètre en utilisant une soucoupe. Mettez une cuillerée de farce sur chaque cercle de pâte (entre le centre et le bord), ajoutez une rondelle d'oeuf dur et 1 ou 2 olives refermez et pincez les bords après les avoir humecté. Passez à l'oeuf pour qu'ils dorent bien au four. Faites chauffer le four sur th 8. Placez les pâtés sur une tôle farinée et laissez- les cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Servez chaud ou froid à votre convenance.

PATES FRAICHES FRITES

Prendre des pâtes fraîches du jour. Chauffez de l'huile à friture et jetez-y les pâtes, si besoin est en plusieurs fois pour qu'elles n'y soient pas tassées et laissez-les frire jusqu'à ce qu'elles soient l'excédent de graisse. Servez ces pâtes avec un coulis de tomate et de poivron. Si on prépare ses pâtes fraîches soi-même, on peut ajouter à la pâte deux échalotes passées au mixeur et frire de la même façon les pâtes. Pour le coulis de poivron, faites pocher 2 poivrons, 15 minutes à l'eau bouillante. Pelez-les, passez la chair au mixeur. Ajoutez à la purée obtenue du coulis de tomate, 50 g de crème fraîche et une pincée de curry.

EPICES POUR LES PATES

Pour les pâtés: 5 g de romarin, 5 g de sarriette, 5 g de cannelle, 25 g de coriandre, 10 g de gingembre, 25 g de thym, 25 g de poivre, 25 de marjolaine, 10 g de basilic, 5 g de sauge, 10 g de laurier, 10 g de fleurs de muscade, 20 g de noix de muscade, 20 g de girofle.

PATES AUX EPINARDS

Pour 4 personnes: 2 paquets d'épinards en branches surgelés, 1 noix de beurre, sel, poivre, noix muscade, thym, laurier, 2 oeufs, 100 g de gruyère râpé, 200 g de pâtes cuites (reste).

Faites dégeler doucement les épinards dans une casserole avec le beurre. Salez, poivrez, ajoutez une pincée de muscade, de thym et de laurier en poudre. Laissez cuire les légumes pendant quelques minutes une fois dégelés et, hors du feu: ajoutez les oeufs battus et la moitié du fromage râpé. Beurrez un plat allant au four et à la table; disposez dans le fond une couche d'épinards, recouvrez de pâtes, puis du reste d'épinards. Saupoudrez de fromage et faites cuire 25 mn à four chaud. Accompagnez d'une salade verte.

PATES ET LENTILLES

Pour 4 personnes: 200 g de pâtes courtes, 250 g de lentilles, 70 g de champignons frais de paris, 30 g de beurre, 30 g de lard, 20 g de parmesan ou de gruyère, 1 litre de bouillon de viande, oignon, persil, sel.

Faire cuire les lentilles à moitié, égoutter et remplacer l'eau par le bouillon et terminer la cuisson. Faire revenir les oignons hachés dans de beurre. Faire cuire les champignons coupés en lamelles dans du beurre et le lard haché, ajouter une petite branche de thym, 1 feuille de laurier et un peu de sel. Dès qu'ils sont cuits, verser le tout dans les lentilles. Lorsque l'ébullition commence ajouter les pâtes en allongeant avec un peu d'eau chaude si nécessaire. Hors du feu ajouter le fromage râpé et servir.

PATES AU MOUTON

Faites revenir 500 g de mouton dans 3 c à soupe d'huile avec 1 oignon et 1 gousse d'ail, persil et feuilles de menthe hachés. Ajoutez 2 c à soupe de sauce tomate, sel, poivre. Laissez mijoter 30 mn. Joignez 2 c de sauce béchamel au fromage. Dans un plat à gratin beurré disposez en couches alternées 250 g de macaronis cuits à l'eau et la viande. Terminez par une couche de béchamel au fromage mélangée à 2 oeufs.

PATES AUX CINQ SAUCES

1 kg de pâtes aux choix (macaronis, nouilles, spaghetti, coudes). Les pâtes peuvent être servies chaudes ou froides avec les sauces qui sont froides. Si vous servez les pâtes froides, ajoutez un filet d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas entre elles. Si vous les servez chaudes, faites-les cuire au dernier moment. Toutes les sauces peuvent se faire à l'avance.

SAUCE AU POIVRON: 5 poivrons rouges, huile d'olive, sel, poivre, basilic haché, 1 c à soupe de câpres.

Faites griller les poivrons, retirez côtes et pépins, et pelez-les. Ecrasez-les à la fourchette avec l'huile et l'assaisonnement. Joignez le basilic et les câpres.

SAUCE AU CRABE: 200 g de crabe en boîte, 125 g de crème fraîche, une pointe de safran, un bol de mayonnaise, 4 cornichons, 1 c à café de tomato ketchup.

Délayez le safran dans un peu de crème fraîche, incorporez-le à la mayonnaise et au reste de crème. Ajoutez les cornichons émincés et le ketchup. Eliminez les cartilages de la chair de crabe effeuillez-la et incorporez-la à la sauce.

SAUCE AU THON: 300 g de thon à l'huile, 3 dl d'huile d'olive, le jus de 1 citron, sel, poivre, quelques feuilles de marjolaine.

Ecrasez le thon en le mélangeant intimement à l'huile. Joignez le jus de citron, l'assaisonnement et les herbes hachées.

SAUCE AUX NOIX: 750 g de noix, 1 verre et demi d'huile d'olive, 200 g de pecorino râpé (ou de parmesan), un bouquet de basilic.

Ecalez les noix et passez les cerneaux au mixeur avec l'huile et le fromage. Parfumez avec le basilic.

SAUCE A LA TOMATE: 1 kg de tomates, 4 gousses d'ail, 1 verre d'huile d'olive, sel, poivre, un gros bouquet de basilic.

Coupez la chair en petits morceaux et faites-les mariner avec l'ail haché dans l'huile assaisonnée et parfumée avec le basilic.

SALADE DE COQUILLETTES AU THON

Faites cuire 250 g de coquillettes à l'eau bouillante salée en les gardant fermes. Egouttez-les, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, mélangez-les à 1 poivron grillé, pelé, épépiné et coupé en lamelles et à 200 g de thon en conserve au naturel. Assaisonnez avec une sauce à la crème citronnée.

SALADE DE COQUILLETTES AU THON

Pour 4 personnes: 400 g de coquillettes, 1 boîte de miettes de thon à l'huile, 2 tomates, 2 oeufs durs, une poignée d'olives. Assaisonnement: sauce vinaigrette à la moutarde ou sauce mayonnaise, persil et ciboulette hachés.

Faites cuire les coquillettes à l'eau bouillante salée en les gardant un peu fermes sous la dent. Egouttez-les et rafraîchissez-les aussitôt sous le robinet d'eau froide. Mettez-les dans un saladier, ajoutez immédiatement les miettes de thon et leur huile, et les tomates en quartiers. Ajoutez les oeufs durs en rondelles et les olives. Arrosez de la sauce choisie, saupoudrez d'herbes, mélangez. Servez aussitôt. Vous pouvez ajouter un poivron vert, des câpres, du fenouil émincé, des rondelles de concombre ou de courgettes pochées, des filets d'anchois, des rondelles d'oignons doux.

SALADE DE MACARONIS

Faites cuire 200 g de macaronis à l'eau bouillante salée. Gardez les un peu fermes. Egouttez-les. Arrosez-les avec 2 c à soupe d'huile d'olive. Mélangez les macaronis refroidis à 200 g de jambon cuit coupé en lanières, 100 g de gruyère en lamelles et 1/2 botte de cresson. Assaisonnez avec une sauce cocktail.

SALADE DE PATES

100 g de pâtes, 1 c à soupe d'huile, 100 g de salami (sans peau et haché), 200 g de maïs égoutté, 3 branches de céleri hachées, 12 olives noires, 1 petit poivron rouge haché, 1 c à soupe de persil haché, 1 c à soupe de basilic coupé fin. Sauce: 3 c à soupe d'huile, 1 c à soupe de jus de citron, sel, poivre.

Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, avec un peu d'huile, 10 mn. Egouttez-les, passez-les sous l'eau froide et égouttez-les à nouveau. Laissez-les refroidir complètement, puis mélangez-les avec le reste des ingrédients dans un saladier. Mélangez tous les ingrédients de la sauce, versez sur la salade et tournez. Couvrez de film alimentaire et laissez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Tournez la salade sur la table.

SALADE DE PATES

Un reste de spaghetti ou de macaronis cuits à l'eau. Un reste de poulet rôti, 1 coeur de céleri, 1/2 chou-fleur. Sauce: une tasse de mayonnaise, 1 c à soupe de concentré de tomates.

Mélangez dans un saladier les pâtes le poulet et le

céleri coupé en petits morceaux, ainsi que le chou-fleur divisé en petits bouquets préalablement blanchis 2 mn à l eau bouillante et rafraîchis. Assaisonnez avec un peu de mayonnaise mélangée au concentré de tomates.

SALADE DE PATES A L'ITALIENNE

Pour 4 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 10 mn. 350 g de pâtes (grosses coquilles), 150 g de jambon blanc, 350 g de tomates, 50 g de roquette (ou de mâche), 80 g d'emmental, 2 c à soupe d'huile. Pour la sauce: 2 c à soupe de vinaigre de vin, 6 c à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail pressée, sel, poivre.

Faites cuire les pâtes al dente 8 à 10 minutes selon les indications du paquet. Egouttez-les et arrosez-les aussitôt de 2 c à soupe d'huile et mélangez-les bien. Ebouillantez les tomates. Pelez et coupez-les en quartiers. Eliminez les pépins. Coupez l'emmental et le jambon en lamelles. Rincez, et essorez les feuilles de salade. Ciselez-les. Dans un saladier mélangez vinaigre et huile. Salez, poivrez. Ajoutez ail, pâtes, tomates, jambon, emmental et salade. Mélangez bien. Servez tiède ou froid.

SALADE DE PATES AU GORGONZOLA

Pour 6 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 10 mn. 350 g de pâtes (macaronis bouclés), 200 g de gorgonzola, 120 g de jambon de Parme, 12 olives noires, 1 c à soupe de pistaches décortiquées, 1 c à soupe de vinaigre, 6 c à soupe d'huile d'olive, 1 bouquet de basilic, sel, poivre.

Faites cuire les pâtes "al dente" dans un grand volume d'eau bouillante salée. Egouttez-les ensuite et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Dans un saladier, mélangez le vinaigre et l'huile. Salez, poivrez, ajoutez les pâtes, le gorgonzola coupé en dés le jambon émincé, les pistaches et les olives. Parsemez de basilic ciselé et servez. Sitôt arrosées du filet d'huile, faites sauter les pâtes dans une passoire afin qu'elles ne collent pas en refroidissant.

SALADE DE PATES AU SAUMON

Pour 4 personnes: 250 g de pâtes courtes (coquillettes, macaronis, papillons, coudes), 1 boîte de saumon au naturel, quelques olives. Assaisonnement: 3 c à soupe de mayonnaise au citron, 2 c à soupe de yaourt, persil et basilic hachés.

Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée en les gardant fermes sous la dent, égouttez-les, laissez-les refroidir. Egouttez le saumon, effeuillez-le et mélangez-le aux pâtes. Mélangez la mayonnaise, le yaourt et les herbes. Mettez-en la moitié sur les pâtes et mettez le reste en saucière, vous le servirez à part.

SALADE DE PATES AUX LEGUMES

Faire cuire les pâtes à l'eau salée. Râper une cuillerée à soupe de chacun des produits suivants: oignon, carottes, poivron vert, poivron rouge, céleri en branche, et 1 c à soupe d'estragon haché. Verser sur les légumes du vinaigre de noix et laisser macérer. Faire une mayonnaise une peu coulante avec du vinaigre de noix. Mélanger les légumes aux pâtes puis leur ajouter la mayonnaise. Remuer.

SALADE DE PATES AUX TROIS COEURS

Pour 6 personnes. Préparation: 20 mn. Cuisson: 10 mn. 350 g de pâtes (coudes rayés), 2 carottes, 1 coeur de céleri branches, 3 coeurs de palmiers, 6 coeurs d'artichauts en boîte, 3 oeufs durs, 2 blancs de poulet cuits, 50 g d'olives noires, 1 citron, 1 c à café de vinaigre de framboise, 7 c à soupe d'huile d'olive, 10 brins de ciboulette, sel, poivre.

Faites cuire les pâtes "al dente" 8 mn dans un grand volume d'eau bouillante salée avec les carottes émincées. Egouttez. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive. Mélangez et laissez tiédir. Dans un saladier, mélangez le jus de citron, le vinaigre de framboise, 1 bonne pincée de sel et le reste d'huile. Poivrez. Mélangez-y les pâtes avec les carottes, le céleri, les coeurs de palmiers et d'artichauts émincés. Disposez le tout sur un grand plat. Garnissez d'olives noires, de quartiers d'oeufs durs, de blancs de poulet émincés et parsemez de ciboulette ciselée. Servez frais.

SALADE DE THON AUX COQUILLETTES

Pour 6 personnes. Faites une tasse de mayonnaise que vous terminerez avec le jus d'une boîte d'1/4 de thon au naturel, 1 cuillerée à café de moutarde, 2 jus de citron, sel et poivre. Mélangez 1/2 oignon râpé, le thon émietté, 200 g de coquillettes cuites et froides, la moitié d'une 1/2 boîte de petits pois fins, égouttés. Assaisonnez avec un peu de vinaigrette. Ajoutez ensuite la mayonnaise. Mettez cette salade au milieu d'un plat. Décorez avec feuilles de laitue et tranches de tomates. Pour 6 personnes.

SPAGHETTI FROIDS AU BASILIC

500 g de spaghetti, huile d'olive, 4 tomates bien mûres, sel, poivre, une petite poignée de feuilles de basilic, mozzarella à volonté.

Faites cuire les spaghetti à grande eau bouillante salée, additionnée de 3 c à soupe d'huile d'olive. Surveillez la cuisson, ils doivent être "al dente" (12 à 15 mn à partir de l'ébullition). Egouttez-les et arrosez-les aussitôt de 3 c à soupe d'huile d'olive. Mélangez et laissez refroidir. D'autre part, pelez les tomates, concassez-les, passez- les à la moulinette ou au presse-purée, assaisonnez-les et ajoutez les feuilles de basilic hachées. Au moment de servir, ajoutez encore un peu d'huile sur les pâtes, si elles ont tout bu. Servez-les avec la sauce froide et parfumée, et des petits cubes de mozzarella à volonté.

SOUPE CHINOISE AUX PATES JAUNES

300 grammes de pâtes jaunes bouillies et gardées au chaud, 400 grammes de porc maigre. Faire revenir la viande coupée en lamelles dans du saindoux ou du beurre avec oignon et ail. Mettre dans deux litres d'eau avec quelques os de porc grillés. Faire cuire à feu doux pendant une heure. Ajouter, sel, poivre, glutamate et gingembre en poudre ou de préférence gingembre frais écrasé (un morceau). Placer alors les pâtes que l'on avait conservées dans un grand bol et mettre un oeuf poché par dessus. Ajouter, cerfeuil, estragon, ciboulette et persil hachés fin. Verser la viande et le bouillon par dessus et servir. Sauce: soja ou nuoc-mam citronné et pimenté.

ABATTIS DE POULET AUX PATES JAUNES

Prendre 2 abattis de poulet avec les ailes. Couper en petits morceaux. Faire revenir le poulet dans une poêle avec les oignons et l'ail hachés fin. Lorsque la viande est dorée, ajouter une cuillerée à soupe de concentré de tomate, un morceau de sucre, saler, poivrer; bien retourner. Ajouter un verre d'eau. Laisser cuire 15 mn à feu moyen. Dans une autre poêle faire rissoler au beurre 200 g de pâtes jaunes bouillies et égouttées. Lorsqu'elles deviennent presque croquantes, les retirer. Faire chauffer les abattis en y ajoutant 10 g de champignons noirs trempés, 1/2 verre de cinzano. Bien remuer. Verser le tout sur les pâtes et servir chaud.